4.eme Année

Les méditations d'un Gourmand.

Dunant del. A.B.L. Grimod de la Reynière inv. Maradan sc.

320

ALMANACH

DES GOURMANDS.

QUATRIÈME ANNÉE.

AVIS DU LIBRAIRE.

On trouve chez le même Libraire, ainsi que chez l'*Auteur*, rue des Champs-Elysées, n°. 1, l'Alambic Littéraire, par M. Grimod de la Reyniere, 2 vol. in-8° de plus de 400 pages chacun. Prix, 7 f. 50 c., et 10 f. franc de port.

Il ne reste qu'un très-petit nombre d'exemplaires de cet Ouvrage. Le manuscrit du 3e et du 4e volume est entièrement achevé; l'on n'attend que des circonstances plus favorables pour les mettre sous presse.

Le Public, et surtout les étrangers, ont paru distinguer cet *Alambic*, qui, offrant l'analyse raisonnée de plus de quatre-vingt ouvrages nouveaux, convient plus qu'aucun autre recueil bibliographique aux gens du monde, aux hommes occupés, et généralement à tous ceux qui ont peu de dépense de temps à faire pour se mettre au courant de l'état actuel de notre Littérature.

Les mêmes circonstances qui ne permettent pas de publier les tomes 3 et 4 de l'*Alambic Littéraire*, empêchent M. Grimod de la Reyniere de terminer l'impression du quatrième volume de son Censeur Dramatique, dont les derniers cahiers sont depuis long-temps attendus. L'ouvrage complet formera quatre volumes in-8°. de près de 600 pag. chacun. On espère pouvoir les mettre en vente dans le cours de cette année. On en donneroit même l'assurance positive, s'il se présentoit un nombre suffisant de soumissionnaires pour garantir frais de l'impression. On ne demande aucune avance, mais une simple promesse de prendre l'Ouvrage dès qu'il paroîtra, signée, et adressée, franc de port, soit à l'Auteur, soit au Libraire.

ALMANACH
DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

QUATRIÈME ANNÉE,

Contenant un grand nombre d'Articles de morale Gourmande et de Considérations alimentaires ; beaucoup de Recettes Gourmandes inédites et curieuses ; la Description de plusieurs espèces de ragoûts, tant exotiques qu'indigènes ; la Petite Revue Gourmande, ou troisième Promenade d'un Gourmand dans Paris, les Découvertes Gourmandes et Friandes de l'année 1805 ; la Nécrologie Gourmande de 1805, etc.

Nil actum reputans si quid superesset agendum.

Lucan.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 9.

M. DCCC. VI.

SUJET DU FRONTISPICE.

Sur le devant d'un Cabinet décoré à la moderne, on voit assis à son bureau un Gourmand en robe de chambre ; il est en train d'écrire, mais il vient d'interrompre son travail pour réfléchir sur les matériaux qui en sont en ce moment l'objet. Ces différens sujets de toutes ses pensées sont placés autour de lui sur plusieurs guéridons isolés. L'un supporte une Tête de veau farcie du Puits-Certain, l'autre un Chapon au gros sel de la Marmite perpétuelle, celui-ci une Matelote de la Râpée, celui-là un Pâté de foie gras de Strasbourg, venu par l'entremise de l'Hôtel des Américains ; cet autre des Biscuits d'Abbeville de Mademoiselle Rose Des Jardins, etc. Toute l'attention du Gourmand se porte en cet instant sur la Tête de veau, qui paroît occuper profondément la sienne.

Divers Traités sur l'art alimentaire, tels que le Cuisinier instruit, la Pâtisserie de santé, les Dons de Comus, le Confiseur moderne, sont à ses pieds ou disséminés autour de lui. Ces différens ouvrages sont extraits de la Bibliothèque que l'on a vue dans le Frontispice de la deuxième Année.

Le fond de ce Cabinet est occupé par un buffet disposé en amphithéâtre, et sur chacun des gradins duquel sont disposés sans beaucoup d'ordre, un grand nombre de *Légitimations*, qui attendent là leur tour pour passer au scrutin. On y distingue une hure de sanglier de Troyes et une anguille de Melun, envoyées par Madame Chevet ; une timballe de perdreaux rouges aux truffes, de M. Rouget ; un gâteau de Savoie, de M. Benaud ; une dinde aux truffes de Périgord, de M. Chevet ; une mortadelle de Lyon, de M. Jean ; un fromage d'Italie et des saucisses de M. Corps ; un jambon de Bayonne, de M. Pelletier-Petit ; diverses volailles fines de Madame Biennait ; un pâté de Périgueux, de M. Corcellet ; plusieurs pains de sucre cristallisé de M. Martignon ; divers comestibles de Provence, du raisiné de Montpellier et de la gelée de pommes de Rouen, de l'Hôtel des Américains ; plusieurs sortes de liqueurs et de sirops des fabriques de MM. Sauvel, Tanrade, Le Moine et Noël Lasserre ; des vins d'entremets et de liqueur de M. Taillieur, de M. Le Moine et de M. Labour, etc. etc. Tous ces articles doivent être successivement passés en revue par le Gourmand, puisqu'ils sont le but de son travail ; mais nul doute qu'ils n'obtiennent son suffrage, puisqu'ils sont issus des premières maisons dans chaque genre.

Aucun autre objet d'art ne décore ce Cabinet, parce que rien ne doit y distraire l'observateur.

On lit au bas de l'Estampe :

Les Méditations d'un Gourmand.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

À

LA SOCIÉTÉ DES MERCREDIS.

MESSIEURS,

La nécessité de mettre chacun des nouveaux Volumes de l'*Almanach des Gourmands* sous les auspices d'un personnage digne, par la finesse de son goût et l'étendue de son appétit, d'en être le premier juge et le plus ardent protecteur, devient pour nous, au commencement de chaque Année, un véritable travail, souvent même un très-grand sujet d'embarras. Les hommes comme M. d'Aigrefeuille sont rares; et nous nous sommes vu réduits, l'année dernière, à dédier notre Ouvrage à un habitant des sombres bords.

Ce n'est pas, Messieurs, que nous n'ayions depuis long-temps reconnu, dans votre illustre Société, tout ce qui constitue la réunion gourmande la plus savante, la plus complète et la plus aimable. Dix-sept personnes qui, depuis vingt-quatre années, exercent chaque semaine, en commun, leurs facultés dégustatrices; à qui, dans ce long espace de temps, il n'est rien échappé de tout ce qui peut honorer davantage le palais, et stimuler plus dignement la sensualité; dont les appétits dans tous les genres ne se sont jamais arrêtés ni même ralentis; dont le goût constamment pur, n'a jamais dévié; dont l'admirable tact est devenu la règle de conduite des plus grands cuisiniers; et dont les opinions font tellement loi dans tout ce qui tient à la table, que le recueil des décisions de la Société des Mercredis, forme aujourd'hui la meilleure ju-

risprudence gourmande de l'Europe.

Une telle SOCIÉTÉ avoit sans doute à notre Dédicace, les droits les mieux reconnus et les moins limités. Mais comment espérer de vaincre la modestie de tous les membres qui la composent, au point d'obtenir son consentement pour lui rendre un hommage public de nos travaux? Admis quelquefois dans votre sein, distinction d'autant plus chère à son cœur, que selon vos réglemens tout profane en est exclu, l'Auteur a pu juger par lui-même, Messieurs, qu'après la Gourmandise vous mettiez votre bonheur dans l'obscurité. C'est en vain que chacun de vos membres est personnellement recommandable par ses talens, ses qualités sociales, et ses vertus : la SOCIÉTÉ ne veut l'être que par sa modestie. Contente de travailler en silence pour la gloire du plus solide et du premier des Arts, elle aime à cacher

les services qu'elle ne cesse de lui rendre, et satisfaite de s'envelopper dans son appétit, elle veut en dérobant au Public le résultat de ses travaux, se soustraire pour toujours à sa reconnoissance.

C'est donc inutilement, Messieurs, que nous aurions sollicité de vous-mêmes la permission de vous dédier cet Ouvrage, et cette considération a long-temps retenu notre zèle, et paralysé notre gratitude. Si nous osons la braver aujourd'hui, c'est que le devoir sacré de la justice et de la vérité doit l'emporter sur tous les autres. Il importe aux progrès de l'Art et à la gloire de la Gourmandise, que le Public connoisse enfin tout ce qu'il vous doit. Il importe que l'illustre SOCIÉTÉ DES MERCREDIS prenne enfin le rang qui lui est dû, et qu'elle travaille depuis tant d'années, et si scrupuleusement, à mériter. Les Gour-

mands avoient à cet égard, depuis long-temps, un vœu à former; et si nous osons nous en rendre aujourd'hui les interprètes, votre modestie seule pourroit nous en faire un crime.

Mais qu'elle se rassure, Messieurs; contens de vous avoir rendu un hommage collectif, nous ne chercherons point à la blesser par des louanges individuelles; et tel pénible qu'il soit pour nous de les renfermer dans notre cœur, nous ne vous entretiendrons pas même des talens administratifs, des vertus conciliatrices, et des connoissances tout à la fois étendues et profondes du Chef qui, depuis la fondation de la Société, a le bonheur et l'honneur de la présider si dignement. Nous nous tairons également sur l'aménité, l'exactitude, la vigilance de votre aimable Secrétaire, qui, chargé tout à la fois de suivre une correspondance très-étendue, et de maintenir l'ordre dans vos finances

et dans le dépôt de vos Archives, s'acquitte avec autant de zèle que de lumières et de probité, de ce triple devoir....

Il nous en coûte, Messieurs, de renfermer au-dedans de nous-mêmes d'aussi justes éloges; nous nous en dédommageons au moins, en pensant qu'ils appartiennent également à tous les membres d'une SOCIÉTÉ, qu'il faudroit louer sans restriction, si elle daignoit mettre, dans l'exercice de ses fonctions hebdomadaires, une plus sage lenteur, ou, pour parler sans figure, qui seroit parfaite en tous points si elle demeuroit plus long-temps à table.

Nous sommes, avec un profond respect,

Messieurs,

De l'ILLUSTRE SOCIÉTÉ DES MERCREDIS, les très-humbles, très-obéissans et très-dévoués serviteurs,

L'AUTEUR ET l'ÉDITEUR *de l'Almanach des Gourmands.*

AVERTISSEMENT

Sur cette quatrième Année.

Le succès de l'*Almanach des Gourmands* n'est plus un problème, et cinq éditions des trois premières Années, tirées à un très-grand nombre, et rapidement enlevées depuis 1803, en sont, pour notre Libraire, une preuve palpable et démonstrative. Sans vouloir attacher à une production de cette nature plus d'importance qu'elle n'en mérite, qu'il nous soit permis au moins de n'être pas tout à fait de l'avis de certain Journaliste, qui n'ouvrant jamais la bouche qu'aux dépens d'autrui, va crier dans toutes les tables où il est admis, que ce petit Ouvrage est l'opprobre et le scandale de la Littérature. Si

ce vieillard, presque tombé en enfance, et dont les articles ne sont que des redites de ce qu'il rabâchoit il y a vingt ans, n'avoit pas sauvé du naufrage de son talent, le plus vigoureux des appétits, nous nous permettrions de répondre ici à ses injures. Mais notre respect pour tout homme qui remplit bien, à soixante-quinze ans, les fonctions de convive, l'emporte sur notre ressentiment, et nous ne livrerons point son nom à la risée publique.

Quelles que soient les causes du succès de l'*Almanach des Gourmands*, nous pourrons au moins nous féliciter toujours d'avoir trouvé le secret d'éveiller sur cette matière l'appétit d'un grand nombre de Lecteurs, et de leur avoir servi des mets selon leur goût; et pour un Ecrivain qui n'a jamais regardé cette bagatelle que comme un délassement à des travaux plus importans et plus graves, cette

considération est plus que suffisante pour le déterminer à prendre chaque année la plume.

Le premier Volume de cette Collection pouvoit être regardé comme une débauche d'esprit, noyée dans les flots d'une inaltérable gaîté. C'eût été vouloir faire de mauvaises copies d'un assez bon original, que de chercher à soutenir ce ton dans les Parties suivantes ; et puisque l'intention bien prononcée de notre Libraire nous mettoit dans la nécessité de fournir chaque année un nouveau Volume, nous avons dû envisager notre sujet sous d'autres points de vue, et fonder sur des bases différentes les élémens de notre travail.

De là ces articles de Morale et de Philosophie Gourmande, mine riche et féconde, dont le premier filon n'est pas même encore épuisé. De là ces Recettes alimentaires présentées d'une manière assez piquante, pour empê-

cher de les confondre avec celles que renferment les livres de cuisine ordinaires, autre source non moins abondante d'articles, sinon très-originaux, au moins singulièrement utiles. Enfin une Liste presqu'annuelle des Artistes de Paris, qui se distinguent le plus dans le commerce ou la fabrication des élémens de la bonne chère; des Notions détaillées sur des productions tant exotiques qu'indigènes, dont la réunion pourra former par la suite une Géographie Gourmande de l'Europe; un Chapitre des Découvertes que l'année précédente a fait éclore; des Anecdotes, une Correspondance, une Nécrologie et des Poésies Gourmandes, etc. Tels sont les matériaux dont nos deux derniers Volumes sont composés, et que l'on retrouvera encore en grande partie dans celui-ci.

Nous avons cru devoir donner cette année plus d'étendue à notre

troisième Itinéraire nutritif (que nous présentons sous une autre forme, et que pour cette raison nous avons intitulé *Petite Revue Gourmande*), parce qu'il nous a paru que ce chapitre étoit celui qui excitoit le plus d'intérêt, et qui présentoit à la majeure partie de nos Lecteurs de plus grands objets d'utilité. Non-seulement cet Itinéraire plaît à ceux qui font leur résidence habituelle dans la Capitale ; mais nous savons, à n'en pouvoir douter, qu'il est devenu la boussole gourmande des habitans de la province, et même des étrangers qui viennent faire ici des apparitions momentanées. A peine sont-ils de retour dans leurs foyers, que cet Itinéraire leur sert même encore de gouverne, lorsqu'ils veulent tirer de Paris des productions alimentaires. La plupart des marchands et des fabricans que nous célébrons, le savent à merveille.

Cette considération nous servira d'excuse auprès de ceux qui nous blâmeroient d'avoir, cette année, employé un trop grand nombre de pages à la rédaction de cet Itinéraire, et d'avoir rejeté au cinquième Volume un grand nombre d'articles que nous espérions pouvoir faire entrer dans celui ci, et dont nous nous contentons de donner un aperçu en le terminant.

La guerre continentale, qu'une paix glorieuse vient de terminer, nous a empêchés de recevoir des détails sur la cuisine du Nord, qui nous étoient depuis long-temps annoncés et promis. Cet obstacle ne subsistant plus, nous espérons que nos Correspondans septentrionaux voudront bien tenir avec nous leurs engagemens. C'est par ces mutuels échanges que les arts se perfectionnent et s'enrichissent ; et la Cuisine française ne seroit pas la

première du monde, si, fière de son opulence et de sa délicatesse, elle avoit toujours repoussé les lumières et les découvertes des autres Nations.

Pour quiconque connoîtra l'illustre SOCIÉTÉ DES MERCREDIS, nous n'aurons point à nous justifier de l'avoir choisie cette année pour l'objet de notre Dédicace : et nous nous contenterons de dire à ceux qui ne jouiroient pas de cet avantage, que le sentiment de la justice, plutôt encore que celui de l'amitié, nous a guidés dans ce choix ; il fera sans doute plus d'un jaloux (puisque quinze personnes, dont trois Médecins, prétendoient à cette faveur), mais il ne sauroit nous attirer que des éloges de la part des vrais Gourmands.

N. B. Nous renouvelons ici l'*Avis* qu'on lit à la tête des précédentes Années, pour annoncer que tout ce

qui est relatif à la rédaction de l'*Almanach des Gourmands*, tels que Lettres, Notes, Mémoires, et même les Renseignemens plus solides, connus sous le nom de *Légitimations*, doivent être adressés directement à l'*Auteur*, en sa maison, *rue des Champs-Elysées*, *n°.* 1, *à Paris*, et FRANCS DE PORT. Cette dernière condition est si rigoureusement impérieuse, que tout ce qui ne sera pas affranchi, ne sera retiré ni de la Poste, ni des Messageries (1). La

---

(1) Nous croyons devoir signaler ici trois abus, dont les conséquences pourroient devenir très-onéreuses au Public, qui se sont introduits dans les bureaux des Messageries nationales, rue N. D. des Victoires, et qu'il suffira sans doute de dénoncer aux estimables Administrateurs de cet établissement pour les faire cesser. Lorsqu'on expédie de province à Paris un ballot, franc de port, d'abord on est beaucoup plus long-temps à le rendre que les autres; ensuite, si la

multitude de lettres et d'envois de toute espèce dont l'Auteur est accablé ou favorisé, l'oblige de prendre ces précautions. Ces frais supportés par les expéditeurs sont peu de chose pour chacun; et ils ruineroient in-

---

marchandise a payé des droits d'entrée, on les exige sans vouloir en justifier par la quittance des receveurs aux octrois, et par conséquent d'une manière arbitraire; enfin les facteurs (dont l'insolence est sans égale) se font payer, sous de faux titres, plusieurs sortes de rétributions, encore bien que les ballots soient affranchis; et lorsque le particulier va se plaindre dans les bureaux, il est reçu par les commis avec une morgue et une impertinence, qui peuvent être, sinon justifiées, au moins autorisées par de nombreux exemples à Paris, mais qui ne laissent pas que de paroître un peu étranges de la part des préposés d'une compagnie de chargeurs; car, en définitif, des entrepreneurs de messageries ne sont pas autre chose.

failliblement un Auteur, pour lequel la Révolution a déjà fait à cet égard tout ce qu'elle pouvoit faire.

Au reste, ces envois sont plus profitables en quelque sorte à ceux qui les font, qu'à celui qui les reçoit, puisque, soumis dès leur arrivée au jugement du Jury dégustateur, qui est toute l'année de service auprès de l'*Almanach des Gourmands*, ils deviennent l'objet de son attention la plus scrupuleuse; et le résultat de ces jugemens inséré dans l'Année suivante, devient pour les auteurs, sinon un brevet d'immortalité, au moins une annonce singulièrement utile. Il n'en est aucun qui, par l'accroissement qu'en a reçu son commerce, n'en ait ressenti toute l'efficacité.

ALMANACH

ALMANACH

DES GOURMANDS.

DES ENTRÉES.

Nous avons parlé dans la seconde Année de cet ouvrage du potage, qui est, en quelque sorte, la porte cochère de tout dîner bien ordonné. Entraînés par d'autres objets, nous n'avons pu suivre dans notre troisième volume l'ordre des services; nous y revenons aujourd'hui, et nous allons commencer par les Entrées.

On peut regarder les Entrées comme la partie la plus solide d'un dîner; et si le potage est la principale porte de l'édifice, les Entrées en forment le premier étage et les appartemens les plus importans. On les divise en Entrées ordinaires, grosses Entrées, ou Entrées de broche. Ces dernières portent quelquefois le nom de re-

levés, parce qu'on relève avec les potages qui sont aux deux bouts de la table. Tantôt ces fortes Entrées se servent dans de grands plats ovales, tantôt dans des terrines ou pots à oils. C'est ou une longe de veau farcie à la crême et panée, ou un quartier de chevreuil piqué d'anchois avec une sauce au fumet, ou une tête de veau à la financière, farcie, au Puits-Certain, ou même simplement cuite au naturel, ou un aloyau rôti à l'anglaise avec une sauce piquante ou en ballon, ou une moitié de mouton de Gange avec des haricots de Marly. Ou, si c'est en maigre, un beau turbot, un saumon frais, un esturgeon, une carpe du Rhin, une alose de Seine, etc. etc. mais toujours avec une sauce ou une garniture dessous; cette sauce établissant, dans plusieurs cas, la différence qui doit se trouver entre un rôti et une Entrée de broche.

Ces grosses Entrées ou relevés sont ordinairement au nombre de deux; mais l'on n'en sert jamais plus de quatre; il faut même que la table rassemble beaucoup de monde pour aller jusqu'à ce nombre.

Les relevés sont moins délicats que

les Entrées ordinaires; mais comme c'est sur eux que l'on tombe en commençant, il faut que ce soient non-seulement des pièces de résistance, mais qu'ils soient d'une belle apparence et traités selon toutes les règles de l'art. Il est rare qu'on serve de la volaille en relevé; quelquefois cependant on peut en former un avec un énorme dindon, braisé selon la méthode de l'illustre Société des Mercredis (1), bien bourré de truffes de Périgord, de saucisses Chipola; de gros marrons du Luc, etc. etc..

Les Entrées ordinaires sont communément au nombre de quatre; mais on en sert souvent six, huit, dix et même douze, selon la quantité des convives. On va rarement au-delà de ce nombre, excepté dans les grands repas de cérémonie, où les tables sont en fer-à-cheval, et où tout le service se fait sur deux lignes parallèles.

Toutes les productions animales entrent en quelque sorte dans les Entrées. La viande de boucherie, les issues,

---

(1) Voyez page 265 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition, article des Dindes braisées.

les agneaux, le gibier, la volaille, les poissons de mer et d'eau douce en forment la base, et souvent les légumes et les pâtes leur servent d'excipient; mais ces derniers ne composent jamais seuls une Entrée, et toutes sortent du règne animal.

C'est dans les Entrées que les cuisiniers mettent ordinairement tout leur savoir, et c'est principalement par elles qu'ils s'attendent qu'on les jugera; en conséquence ils y apportent tout leur soin, et négligent souvent les autres parties du dîner pour s'appliquer à faire valoir les Entrées, sans songer que ces mets comparoissant devant des appétits encore vierges, sont jugés bien moins rigoureusement que les autres; car l'on est toujours indulgent lorsque l'on a faim, et il est bien plus difficile de satisfaire un Gourmand au second service qu'au premier. Aussi, sans rien diminuer du mérite qu'il y a à confectionner les Entrées selon les grands principes de l'art, nous osons dire que les succès de l'entremets sont bien autrement glorieux et difficiles. On n'a plus affaire alors qu'à des appétits un peu blasés, et qui ont repris toute leur

sévérité en perdant de leur étendue.

Quoique les Entrées ne sortent point du règne animal, on peut les varier à l'infini. La cuisine française en compte plus de six cents, et tous les jours on en invente de nouvelles. On les divise en Entrées naturelles, Entrées masquées, Entrées grasses, Entrées maigres, Entrées de boucherie ou de basse-cour, Entrées d'issues, Entrées de forêts, Entrées de plaines, de volière, de marais, de boudoir, etc.

Les Entrées masquées en imposent aux demi-connoisseurs, qui préfèrent souvent les choses extraordinaires et bizarres aux choses vraiment bonnes, et qui trouvent plaisant de manger de la volaille sous l'habit d'une côtelette, un hachis déguisé en gibier, et des lapins sous la forme d'une écrevisse. Tous ces travestissemens attestent plutôt la patience que le Génie du Cuisinier; et en quittant un dîner ainsi masqué, l'on croit plutôt sortir du bal de l'Opéra, que de la table d'un artiste de première classe.

Laissons donc le mérite de ces difficultés puériles aux cuisiniers vulgaires, et qui n'ont pas d'autres

moyens pour faire remarquer leurs talens. Un excellent émincé de volaille aux truffes, un beau plat de quenelles, un pâté chaud au vin de Malaga, supposent plus de génie dans un artiste, que toutes les pompeuses bagatelles de la cuisine masquée. Il est bien plus difficile de faire une excellente Entrée qu'une Entrée bizarre; et le décorateur a plus de part que le vrai cuisinier dans ces travestissemens puériles.

Chaque Entrée, pour être mangée à son point, devroit l'être au moment même où elle sort de la casserole. Mais la symétrie, cette vaniteuse ennemie de la bonne chère, en ordonne autrement; il faut qu'elles attendent leur tour les bras croisés sur la table, au risque de se sécher ou de se refroidir. Puisqu'on ne peut remédier à cet abus, nous engageons, au moins, l'Amphitryon à servir d'abord les Entrées qui peuvent le moins supporter les dangers du retard, telles que les quenelles, les sautés au suprême, les côtelettes, les Entrées de poisson, etc. Il doit sur ce point prendre conseil de son cuisinier, et se réserver à lui seul le droit de servir. Alors, si tout

n'est pas mangé rigoureusement à son point (ce qui sera impossible tant qu'on ne servira point plat à plat), au moins sera-t-on sûr de manger à peu près à temps tout ce qui ne peut impérieusement souffrir de retard, et ce sera une consolation pour les vrais Gourmands qui, à ce premier service surtout, sont obligés en conscience de faire le tour de la table.

DES HORS-D'ŒUVRES.

Si les entrées nous rappellent les belles pièces qui composent le premier étage d'un vaste hôtel, on peut regarder les Hors-d'œuvres comme ces petits cabinets, ces boudoirs, ces pièces de dégagement, qui ajoutent à l'agrément d'une distribution, font valoir les pièces majeures, et complètent un bel appartement; ou, si on l'aime mieux, comme ces entresols élégans, logemens qui annoncent moins d'opulence et de prétentions qu'un premier étage, mais dont quelquefois le loyer est aussi cher, et l'ameublement aussi dispendieux.

Le Hors-d'œuvre est, en cuisine, un mets dont à la rigueur on pourroit se passer sans que le service en souf-

fait, ainsi que son nom même l'indique; mais que cependant l'usage a tellement naturalisé sur nos tables, qu'un grand dîner sans Hors-d'œuvres, seroit aussi peu de mise qu'une jolie femme sans rouge.

Les Hors-d'œuvres se divisent en animaux et végétaux; les premiers en gras, maigre et pâtisserie; les seconds en fruits, herbages, légumes confits au vinaigre, ou crus, tels que les melons, les figues, les radis, etc., en salaisons, etc. Dans la première classe, on comprend les abattis, les côtelettes, les saucisses, le boudin, les andouilles, les harengs grillés, les filets de merlan, les petits pâtés en bouchée, au jus, de poisson, les timballes mignonnettes, soit en gras, soit à la béchamel, etc. Dans la seconde se trouvent renfermés les cornichons, les olives farcies (les olives simples à l'eau sont entremets, ou plutôt servent de pendant aux salades), les bigarreaux marinés, les graines de capucine, les haricots à la génoise, le blé de Turquie, la christe-marine, les câpres fines, etc., le tout confit au vinaigre; le thon mariné, les sardines confites,

les anchois de Fréjus, et cette foule d'apéritifs qui s'interposent entre les entrées pour stimuler l'appétit et faciliter la digestion, à peu près comme ces entremetteurs d'affaires, qui courent sans cesse du vendeur à l'acheteur, du plaideur au juge, du solliciteur aux gens en place, pour les aboucher utilement; et qui, moyennant un bénéfice honnête, prennent sur eux tous les embarras des négociations, afin que les parties intéressées ne se voient que lorsqu'elles sont entièrement d'accord.

En général, les vrais Gourmands font assez peu de cas des Hors-d'œuvres, qu'ils regardent comme un remplissage inutile, plus digne de figurer dans un déjeûner solide, ou dans une collation, qu'à un repas aussi régulier et aussi sévère que doit l'être tout grand dîner. Mais les femmes ont beaucoup de goût pour ces bagatelles. Sans parler de la prédilection naturelle qu'elles ont pour tout ce qui est confit au vinaigre, pour les fruits naturels, le melon surtout, les salaisons, et, en général, pour tout ce qu'en langage diététique, on appelle *drogue*, ces

petits plats les distraient, leur fournissent l'occasion de faire admirer leurs jolis doigts, et amusent leur appétit sans surcharger leur estomac. Laissons-leur ce divertissement, et pendant qu'elles s'en occupent, allons droit au fait, passons en revue toutes les entrées, et n'en laissons refroidir aucune.

Il résulte de ces réflexions, que les Hors-d'œuvres intéressent très-médiocrement les gros mangeurs; mais comme ils concourent à la décoration d'une table bien servie, et que surtout ils ont beaucoup d'attrait pour le beau sexe, il seroit tout-à-fait incivil de ne pas surveiller cette partie du service, surtout dans les repas dont de jeunes et jolies femmes font l'ornement.

DE QUELQUES DISTRACTIONS A TABLE.

C'est principalement à table qu'il faut être bien à son affaire, et songer à ce qu'on fait; car les Distractions y tirent à conséquence, troublent l'ordre du service, donnent de l'humeur aux convives, et surtout à l'Amphitryon, au détriment duquel elles ont lieu

presque toutes en dernier résultat.

Ces Distractions sont plus fréquentes qu'on ne le croit. Tantôt c'est un médecin atrabilaire et gauchement officieux, qui, voulant servir de l'eau à une dame, saisit étourdiment la carafe, la heurte contre la bouteille, qu'un autre étourdi a déplacée dans la même intention, la brise et inonde, en un instant, la nappe, au point que le pain, les couverts et les assiettes sont à la nage comme dans un déluge.

Ici c'est un triste buveur qui, laissant toujours son verre à moitié rempli, se le voit renverser ou le renverse lui-même par suite des mouvemens du service; en sorte que voilà une nappe ouvrée ou de petite Venise tachée d'une manière indélébile, malgré le soin que d'autres imbécilles prennent à l'instant de la couvrir de sel.

Tantôt c'est un convive novice qui, voulant découper avec son couteau bien affilé une pièce placée devant lui, l'essuie du côté du tranchant, et traite une serviette damassée comme un linge à barbe.

Plus loin, un auteur patriote gesticulant avec son couteau, tout en

parlant de ses tristes œuvres, hache en petits copeaux un plateau d'acajou posé devant lui pour placer la bouteille.

Là c'est un convive, à qui son voisin sert à boire, qui hausse brusquement son verre et le brise en moreaux, de peur qu'on ne le lui remplisse. A côté est un poète distrait qui, voulant remettre à sa place une assiette de dessert de porcelaine, qu'il vient de fourrager, la laisse retomber d'un côté, et en brise deux pour en placer une.

Un autre, ignorant que le café, tel brûlant qu'il soit, doit toujours être pris dans la tasse, le verse dans sa soucoupe, se brûle et la laisse cheoir; celui-ci se borne à poser sa tasse à nu sur la table, et à tacher ainsi pour long-temps la nappe; celui-là, en buvant à la santé d'un ami, vent trinquer avec lui, et brise tout à la fois son verre et le sien; tel autre, voulant avoir du sel, déplace la salière, et la renverse au grand désespoir des gens superstitieux, etc. etc. (1).

---

(1) Nous ne parlons pas de ceux qui, lorsqu'ils couchent à la campagne, emportent régulièrement les pantoufles dont

On ne finiroit pas si l'on vouloit énumérer toutes les Distractions qui ont lieu à table, dont les résultats sont toujours plus ou moins fâcheux, et qui, à le bien examiner, sont presque toujours la suite d'un manque d'attention ou de savoir vivre. Rien n'annonce plus le défaut d'usage du monde que ces petites incongruités, dont presque tous les convives souffrent plus ou moins, mais dont l'Amphitryon paie toujours la folle enchère. Aussi nous ne pouvons qu'approuver ceux qui éloignent de leur table, et même ferment leur porte, à ces perturbateurs de l'ordre manducatoire; et ce n'est pas être trop susceptible que de se montrer très-sévère contre ces officieux ineptes et maladroits (1).

DU RÔTI.

Si nous voulions suivre le parallèle

---

l'Amphitryon a pris soin de garnir les chambres de ses hôtes, le peigne à friser, le compas à rouler les cheveux, etc.

(1) Ou la Distraction est jouée, ou elle est naturelle. Dans le premier cas, c'est une sottise, et dans le second, une véritable infirmité. Les Distraits ne sont donc jamais bons à rien, et surtout à table.

que nous avons commencé d'établir entre les services d'un dîner, et les différentes pièces d'un édifice, nous dirions que le Rôti en est le salon, la pièce principale, celle en un mot sur laquelle se reporte l'orgueil du propriétaire, parce que c'est celle qu'il a décorée avec le plus de soin, qui doit réunir le plus de monde, et dont l'ameublement lui coûte le plus d'argent.

Il en est à peu près de même du Rôti; à l'exception des gros pâtés froids exotiques, c'est ordinairement le plat le plus apparent, le plus cher, le plus vivement attendu, et celui sur lequel l'Amphitryon fonde le complément des éloges qu'il croit mériter.

Il est très-important que le Rôti réponde par son éclat, par sa cuisson et par sa tendreté, à l'attente des convives; car s'il est mesquin, brûlé ou dur, on oublie que tout ce qui l'a précédé étoit excellent, une morne stupeur règne pendant tout le service; chacun baisse les yeux en gardant le silence, et l'Amphitryon honteux et confus ne peut se racheter de cet affront qu'à force d'excellens vins d'entremets; cet auxiliaire peut seul dé-

rider les fronts, ramener la parole, et faire oublier un Rôti manqué.

C'est cependant ce qui n'arrive, hélas! que trop fréquemment. Il n'y a point de règles certaines sur le degré de cuisson des viandes à la broche, cela dépend d'une foule de circonstances qui varient sans cesse; telles que l'âge, la grosseur et la nature des pièces, la qualité du bois, la température de l'atmosphère, la disposition du feu, les courans d'air de la cuisine, le plus ou moins d'attention du chef, enfin l'heure du service. Car, même en supposant que l'on se soit mis à table à l'heure fixée, ce qui est fort rare à Paris, pour peu que le premier service ait langui, ou ait été précipité, le Rôti sera brûlé, ou point assez cuit; deux malheurs presqu'égaux, mais dont le premier surtout est sans remède!....

Cinq minutes de plus ou de moins à la broche pouvant décider du sort du Rôti le plus somptueux, on sent qu'il est presqu'impossible de saisir l'instant précis où il doit être mangé. Ainsi que la beauté dans sa fleur, il n'a qu'un moment pour être cueilli,

et ce moment une fois passé ne revient jamais.

Ce n'est donc pas une exagération de dire que les bons rôtisseurs sont encore plus rares que les grands cuisiniers.

Dans les maisons ordinaires où le cuisinier est tout à la fois rôtisseur, il est presqu'impossible que le Rôti soit bon. La broche réclame une attention exclusive; c'est une maîtresse impérieuse, qui ne veut point qu'on partage les soins qu'on lui rend, et qui exige qu'on se consacre tout entier à son service. Or, comment obtenir cette assiduité d'un cuisinier dont les casseroles, les marmites, et le four commandent l'attention, qui est obligé de finir des entrées, de soigner des braises, de gouverner les entremets, enfin de dresser tous les plats? Il est moralement et physiquement impossible, qu'il puisse donner à la broche cette attention suivie que la délicatesse du Rôt commande impérieusement; et s'il s'en occupe d'une manière exclusive, tout le reste de son dîner sera manqué. Il aime donc mieux sacrifier

cette portion de sa gloire, et porter toute son attention sur les entrées, les relevés et les entremets, qui exigent un grand fonds de science, que de la concentrer sur le Rôti, dont la perfection prouvera tout au plus sa vigilance et sa patience.

Une autre cause se joint à celles-ci pour nous empêcher de manger de bons Rôtis dans les grandes maisons; c'est la défectuosité des broches tournantes, mécanique qui est encore dans son enfance, et dont la construction annonce la plus complète ignorance des lois de la physique, et de la chimie gourmande.

Comment veut-on en effet que le Rôti qui tourne sans cesse et d'une manière uniforme, fixé à une broche isolée, ouverte à tous les vents, exposée à tous les courans d'air d'une cuisine souvent froide, soit cuit également, et surtout conserve ces principes volatils dans lesquels réside la finesse de son goût? c'est une chose impossible.

Aussi les Rôtis cuits dans ces boîtes de fer-blanc, connues sous le nom de Cuisinières, sont-ils infiniment plus succulens, d'une coction bien

plus égale et bien plus prompte. Malheureusement ces Cuisinières (qu'on appelle dans d'autre pays et à plus juste titre, Rôtissoires) sont exclues des grandes maisons, et reléguées dans les petits ménages; ne soyons donc plus étonnés si les Rôtis y sont en général beaucoup meilleurs que dans les hôtels.

Le Rôti se divise en gros Rôt, et en petit Rôt. On comprend sous la première dénomination, les Rôtis de boucherie et de venaison, tels que les aloyaux, éclanches, longes de veaux, quartiers de sanglier, de daim, ou de chevreuil (1); et sous la seconde, la volaille, le gibier et les petits pieds; ce dernier Rôt doit toujours être ou bardé, ou piqué, et dans l'un et l'autre cas il faut se

---

(1) Nous ne parlons pas d'un jambon de Bayonne à la broche, parce que c'est un Rôti d'un trop grand prix pour en faire mention à côté des autres. Mais aussi rien n'est plus délicieux : il est impossible de s'en former une idée sans y avoir goûté, mais il est possible de se procurer cet indicible plaisir, en achetant un de ces excellens jambons à la Truie qui file (rue du Marché aux Poirées), et en le faisant dessaler pendant vingt-quatre heures.

rendre très-difficile sur le choix du lard. On a vu des Rôtis du plus grand prix être déshonorés par des lardons rances. Un rôtisseur qui commet une telle faute, mérite irrévocablement son congé.

Dans les grands repas, le Rôti doit être servi seul, entre quatre saladiers, dont deux de salades potagères, un d'olives, et un de citrons ou de bigarrades. Dans les dîners ordinaires, on le sert avec l'entremets, au grand préjudice de celui-ci, comme nous le verrons en son lieu.

La dissection du Rôti exige une dextérité toute particulière, et ne doit jamais être confiée à des mains vulgaires; aussi cet art doit-il faire partie de l'éducation de tout bon Amphitryon; il est aussi nécessaire qu'un maître de maison sache bien découper, afin de pouvoir faire comme il faut les honneurs d'une bonne table, qu'il l'est dans nos mœurs actuelles, qu'une jeune fille sache danser comme une actrice de l'Opéra, pour trouver un mari.

DES RECUITES DE PROVENCE.

Nous mangeons à Paris diverses

sortes de préparations caseuses, plus ou moins agréables; et pour ne parler que de celles dans l'édulcoration desquelles on fait entrer le sucre, il est peu de desserts d'hiver où l'on ne trouve un fromage de Viry (1), et où l'on n'admire un fromage à la crême, fouetté, glacé, ou panaché, de madame Lambert (2). Mais les amateurs de cette espèce de friandise, et surtout les Provençaux, qui sont toujours en très-grand nombre à Paris, où même la plupart ont fait fortune, regrettoient de n'y pas trouver ce qu'on appelle en Provence des Recuites, composition très-délicate, et dont rien ne peut donner une idée à ceux qui n'en ont point dégusté.

Jaloux de concourir aux progrès de l'art de la table, et de contribuer autant qu'il est en nous aux jouis-

---

(1) Le dépôt des fromages de Viry est à Paris, chez M. de Laisse, épicier, rue de la Monnoie, près le Pont-Neuf.

(2) Madame Lambert, l'une des meilleures crémières de Paris, demeure toujours place Royale, arcade des Minimes. Elle envoie, franc de port à domicile, tout ce qu'on lui commande par la petite poste.

Fr. 320.

sances gourmandes des friands habitans de la bonne ville de Paris, nous n'avons rien épargné pour nous procurer de Provence la recet e des Recuites, et nous sommes venus à bout de l'obtenir dans toute sa pureté.

Dans ce pays les Recuites sont faites avec le lait de chèvre, parce qu'on n'y élève point de vaches; mais comme à Paris les vaches sont beaucoup plus communes que les chèvres, nous pensons que les Recuites n'en seront que meilleures en se servant de leur lait, plus gras, plus onctueux, plus nourrissant et plus salutaire que tous les autres. Le lait de brebis, très-commun dans beaucoup de pays, doit être exclu de cette composition; les Recuites qui en proviendroient seroient dures, de couleur jaune, et n'auroient point cette délicatesse qui fait le charme de celles préparées au lait de chèvre, ou au lait de vache.

Avant de faire les Recuites, il faut faire le fromage; et pour y parvenir, il faut mettre dans un vase bien propre, une quantité de lait proportionnée aux Recuites que

l'on veut faire, avec un tiers d'eau tiède. Quand les chaleurs sont fortes, on réduit ce tiers à un quart; il est même des personnes qui ne mettent qu'un huitième d'eau tiède, et l'on a observé qu'une trop grande quantité rendroit le fromage dur; on met ensuite la portion de présure, délayée dans de l'eau, qui est nécessaire pour faire cailler ce lait.

Lorsque ce lait est caillé, on le bat pour faire précipiter la partie épaisse qui sert à faire le fromage, et l'on met dans un autre vase bien net la partie liquide, autrement dite le petit lait, qu'on appelle en provençal du *gaspo*.

On met ensuite le vase qui contient ce petit lait sur le feu, avec l'attention de ne faire de feu qu'à l'entour, et non sous ce vase; précaution prise pour en empêcher l'ébullition.

Il faut continuellement écumer, et enlever les petites parties épaisses qui peuvent être encore demeurées dans le petit lait.

Dès que ce petit lait est assez chaud pour que le doigt n'en puisse supporter la température, on verse

dans le vase une petite quantité de lait froid : il est des personnes qui en mettent un quart de pot sur cinq (ou un vingtième), d'autres un pot et demi sur douze (ou un huitième) de petit lait, ce qui prouve que la dose n'en est pas déterminée à la rigueur.

Lorsqu'on s'aperçoit que ce mélange est prêt à bouillir, on remarque une matière qui s'élève et qui s'en sépare ; il faut sans perdre de temps la tourner et retourner, ensuite retirer le vase du feu et laisser s'opérer naturellement la séparation de la partie épaisse d'avec la partie liquide de cette composition.

On doit avoir à portée du vase une planche inclinée, ayant des rainures dans toute sa longueur, sur laquelle on place de petits vases appelés en provençal *Faisselos*, dans lesquels on met avec une cuiller ou une écumoire, la matière épaisse qui forme la Recuite.

Ces petits vases, faits en forme de soucoupe bombée, sont percés au fond de cinq petits trous par lesquels s'égoutte la Recuite. Le liquide s'écoule par les rainures de la plan-

che dans un bassin placé à son extrémité; il sert de breuvage aux porcs, qui en sont singulièrement friands.

Lorsque les Recuites sont refroidies, on prend une assiette d'une main, et de l'autre le petit vase où chaque Recuite repose; on la retourne, et l'on souffle par les ouvertures pratiquées au fond du petit vase, de manière que la Recuite s'en détache à l'instant, et tombe sur l'assiette.

Chaque assiette en contient ordinairement sept à huit; ainsi dans un dessert un peu considérable on servira deux assiettes de Recuites; on les mange avec du sucre en poudre.

Les petits vases percés dont on se sert ont ordinairement deux pouces de diamètre sur un de profondeur; dans quelques parties de la Provence on leur substitue de petits paniers d'osier, faits en forme de cône; mais un vase de faïence est toujours plus propre, plus uni, et plus facile à nettoyer.

Telle est la méthode usitée en Provence pour faire les Recuites dans toute leur simplicité; on voit qu'il est facile de les rendre encore

meilleures en les aromatisant avec quelques odeurs agréables, et d'en préparer à la rose, à la vanille, à la fleur d'orange, etc.; c'est un texte que nous laissons à méditer aux habiles crémiers qui s'occupent à Paris de toutes les préparations caseuses ou butireuses les plus délicates. Il seroit digne de madame Lambert, de faire l'essai de cette méthode, et nous ne doutons pas que tous les gens du Midi qui habitent Paris ne lui procurassent un grand débit de ses Recuites, et ne s'empressassent ainsi de récompenser son zèle et ses travaux. Nous osons lui en faire ici publiquement l'invitation, dans l'espoir qu'elle s'empressera d'y répondre.

DES ENTREMETS.

Si nous voulions poursuivre dans toute sa rigueur le parallèle que nous avons cherché à établir entre les services d'une table et les différentes parties d'un édifice, nous dirions qu'il faut comparer les Entremets à ces attiques légers qui règnent au-dessus des vastes appartemens d'un palais ou d'un hôtel; petits logemens

peu élevés, peu étendus, mais ordinairement décorés avec élégance, et qui servent d'habitation aux hommes qui ne jouissant que d'un revenu modeste, n'ont cependant renoncé ni aux douceurs ni aux agrémens de la vie.

Les Entremets végétaux, quelques-uns même des Entremets sucrés, sont l'écueil où vient échouer le talent de plus d'un grand artiste; mais le degré de perfection d'un tel travail n'est senti que par un très-petit nombre d'amateurs. Tout le monde peut juger de la tendreté et du degré de cuisson d'un rôti, mais le mérite d'un excellent plat de cardes, ou de blanc-manger, ne peut être apprécié que par les grands connoisseurs.

Les Entremets se composent de presque tous les légumes destinés à paroître sur nos tables, tant frais que conservés; des œufs accomodés de toutes les manières; des crêmes de toutes espèces, et d'une multitude de pâtisseries: on voit par-là, que le nombre en est infini, et qu'aucun service n'offre une nomenclature aussi étendue.

Nous ne comprenons pas dans cette incommensurable liste les poissons de mer et d'eau douce, les pâtés froids, les grosses pièces de charcuterie; parce que les premiers soit frits, soit au court-bouillon, doivent se servir comme plats de rôt maigre; et les derniers comme relevés du rôti. Les écrevisses et les crevettes (salicoques) en buisson, font presque seules exception à cette règle.

La plupart des Entremets demandent à être mangés très chauds; c'est une jouissance qu'il faut en quelque sorte saisir à la volée : il en est même que l'on n'apporte qu'au moment, et dans le cours du service, tels que certains flans, les omelettes soufflées, les ramequins de Bourgogne et autres, et l'on est forcé de laisser leur place vide afin de les manger brûlans; la moindre attente les dénature ou les flétrit.

Nous avons dit que les Entremets végétaux sont un écueil devant lequel vient s'échouer la gloire et le talent de plus d'un grand artiste; en effet il est si difficile de suppléer au peu de saveur de certains légumes, sans en forcer l'assaisonnement, que

c'est alors qu'un grand cuisinier doit appeler à son secours toute son expérience, tout son esprit, toutes ses lumières, toute sa dextérité, et prouver qu'il connoît la mesure parfaite qui doit présider à ces sortes de préparations. Un plat d'épinards, sans défaut, un plat de cardes, seulement passable, sont l'ouvrage d'un homme supérieur; l'homme de Génie seul peut atteindre à la perfection dans ces deux genres: tel étoit le chef fameux de M. le comte de Tessé, dont nous avons fait mention dans la première Année de cet ouvrage (1), et tel est encore le grand Morillion, qui a fait école, que la plupart des grands restaurateurs actuels s'honorent d'avoir eu pour maître; et qui, à la honte de l'art, végète aujourd'hui dans l'obscurité, tandis que tant d'autres, bien moins habiles, qui lui doivent même leur fortune et leur gloire (2),

---

(1) Voyez page 47 de la première Année de l'*Almanach des Gourmands*, troisième édition.

(2) C'est un véritable service à rendre à un Amphitryon jaloux de faire tout à la

nagent dans l'opulence, et brillent d'un grand éclat.

La friture qui fait partie des Entremets, soit qu'elle recouvre des légumes, soit qu'elle entoure des fruits, soit qu'elle masque des crêmes, la friture, traitée selon les véritables règles de l'art, offre aussi de grandes difficultés. Il faut qu'elle soit d'une belle couleur, d'un bon goût, ferme et croquante, ce qu'on n'obtient qu'à l'aide d'une excellente pâte, et par suite d'un degré de chaleur dans la poêle, qu'il n'est pas toujours facile de déterminer rigoureusement. Il est des légumes et des fruits plus aqueux que d'autres, qui par conséquent font relâcher plus ou moins la friture, et qui exigent nécessairement une pâte moins coulante, et un degré de chaleur plus fort. Le savoir seul ne suffit point ici, et il ne sauroit se passer d'une longue expérience.

---

fois une chère excellente, peu dispendieuse et salutaire, que de lui indiquer M. Morillion. Il demeure chez M. Calais, confiseur, passage des Panoramas. Sa probité va de pair avec ses talens, c'est tout dire.

Les crêmes, les omelettes soufflées, les mets dont les œufs sont la base, et en général tous les Entremets sucrés, offrent plus ou moins de difficultés, dont un artiste habile doit triompher sans cesse; mais c'est surtout le blanc-manger qui réclame toute son attention. Sur dix grands cuisiniers, on en cite à peine un seul qui sache le bien faire; et, tandis qu'à Montpellier cette préparation est l'ouvrage des artistes les plus ordinaires, à Paris un excellent plat de blanc-manger, ne peut sortir que des mains d'un homme de Génie. Le grand Morillion y excelloit.

Le petit-four est encore une des parties les plus brillantes et les plus difficiles des Entremets; il est rare qu'un grand cuisinier soit en même temps bon pâtissier, et dans les grandes maisons d'autrefois, il y avoit dans la cuisine un artiste exclusivement consacré au travail du tour, et au service du four. Aujourd'hui ce n'est plus de même, et les Amphitryons les plus opulens ne rougissent plus de recourir aux grands pâtissiers de la capitale. Une

table desservie en ce genre par M. Rouget offrira tout ce que le petit-four peut fournir de plus délicat et de plus somptueux, et sans parler de ses admirables ramequins de Bourgogne, nous recommandons aux amateurs ses flans de pommes à l'anglaise, et surtout ses gâteaux de mille-feuilles, l'Entremets friand, le meilleur, le plus apparent, et le plus délicieux, qui puisse sortir du four d'un homme de Génie (1).

Quoiqu'un vrai Gourmand ait ordinairement rempli sa tâche lorsqu'on enlève le rôti, si cependant l'Entremets est ce qu'il doit être, il ne dédaignera pas de déguster tous les plats qui le composent, et de faire encore une fois le tour de la table à ce service; surtout si d'excellens vins du Rhône, de Bourgogne, de Champagne, ou de Bordeaux, viennent en favoriser la di-

---

(1) Nous recommandons aussi aux amateurs d'ouvrages de petit-four M. Rat, pâtissier, rue Montmartre, artiste excellent dans cette partie, comme dans beaucoup d'autres, et dont la modestie égale le talent.

gestion. Au reste, si ce service n'est pas proprement celui des Gourmands, c'est à coup sûr celui des jolies femmes, leur appétit ne se manifeste guère qu'à l'approche des petits pieds, et il fait ordinairement main-basse sur toutes les friandises qui font partie de l'Entremets. Ne leur envions point cette jouissance, car le peu de capacité de leur estomac leur en interdit de plus solides; favorisons-la au contraire, en prolongeant ce service, par une conversation agréable et piquante à laquelle aucun convive ne sera embarrassé de fournir, si les vins qu'on fait paroître à cette époque du dîner sont généreux et naturels. Ils méritent bien, ce nous semble, un petit article séparé.

DES VINS D'ENTREMETS.

Nous avons plusieurs fois, dans le cours de cet Ouvrage, exprimé notre vœu pour que le rôti formât toujours un service distinct et séparé de l'Entremets, et ne parût qu'avec l'escorte des salades. Alors il seroit relevé par un pâté froid ou

une daube parée, que les Entremets entoureroient. Par ce moyen, le rôti seroit mangé chaud, et les Entremets à leur point; au lieu que ceux-ci languissent pendant qu'on dépèce et qu'on mange le rôti : il est trop important de ne les faire attendre ni l'un ni l'autre, pour qu'on ne doive pas se corriger de la funeste méthode de les servir ensemble. C'est d'ailleurs un service de plus.....

Si l'Amphitryon ne veut pas faire la dépense d'une forte pièce de four pour servir de relevé au rôti, et de milieu à l'Entremets, il vaut mieux que ce milieu reste vacant; et, à tout prendre, une place vide sur la table est préférable à des Entremets froids.

Mais, soit qu'on serve les Entremets à l'entour du rôti, soit qu'on en forme un service à part, c'est toujours à cette époque du dîner qu'interviendront les Vins fins (1).

---

(1) N'oublions pas que c'est immédiatement après le rôti que l'on doit servir le *Coup du milieu*, indispensable dans un grand dîner. Voyez, tant sur ce Coup que sur celui d'*avant*, et sur celui d'*après*, la seconde Année de cet Almanach, pag. 23, 25 et 195 de la seconde édition.

Ces Vins doivent être choisis dans les meilleurs vignobles de la France, en possession de fournir à l'Europe les meilleurs Vins d'Entremets, osons même dire de liqueur; car, pour quiconque aura bu d'excellens Vins de Rivesaltes ou de Frontignan, les Vins de Malaga, et même de Tokay, auront toujours tort.

Si l'on sert du Vin d'Entremets de diverses espèces, ainsi que cela se pratique dans les grands repas, il est d'usage de commencer toujours par le rouge, et ordinairement par les Vins de Bordeaux de cette couleur, tels que ceux de Langon, de Canon, de St-Emilion, etc., ou par le Vin de Cahors, souvent aussi bon quoique moins fameux.

Le défaut le plus commun au Vin de Bordeaux, même à ceux des crûs les plus renommés, c'est son âpreté, qui ne se perd que par de longues années, ou par des voyages sur mer. Aussi ceux qui veulent l'avoir bon, sans être obligés de l'attendre, en font-ils embarquer dans des vaisseaux frêtés pour un voyage de long cours.

Si l'on ne sert pas de Vin de Bordeaux rouge, on commencera par

celui de Bourgogne, plus fin et réellement meilleur, quoique moins à la mode. Les vignobles de Tonnerre, du Clos-Vougeot, de la Romanée et de Montrachet, sont les plus estimés de cette province, si bien nommée dans notre géographie révolutionnaire le département de la Côte-d'Or.

Mais les vrais gourmets, qui préfèrent les Vins capiteux aux autres, parce que, lorsqu'ils sont vieux, ils sont plus généreux, plus salutaires, et qu'il en faut bien moins pour produire une douce hilarité, boivent avec plus de plaisir le Vin de Jurançon, celui de Grenache, de Pic-Pouille, et autres Vins du Roussillon; et, à leur défaut, les Vins de la côte du Rhône, tels que ceux de S. Gilles, de Tavel et de Condrieux. Une bouteille de ces Vins produit plus d'effet sur l'humeur des convives, que quatre de ceux de Bourgogne ou de Bordeaux.

Lorsqu'on aura épuisé les Vins rouges, on pourra passer aux blancs; et alors, si c'est dans les qualités de Bordeaux, on aura le choix entre ceux de Grave, de Barsac, de Ségur et de Médoc; s'il

s'agit de la Bourgogne, on donnera la préférence aux Vins de Beaune et Chablis ; et si l'on veut parcourir les côtes du Rhône, on aura à choisir entre le Vin de S. Percy et celui de l'Hermitage (1).

Les Vins d'Entremets, rouges et blancs, passés en revue et dignement appréciés, il faudra songer au Vin de Champagne qui nous conduira jusqu'à la moitié du dessert. Le mousseux n'est assurément pas le meilleur, car il a toujours plus ou moins

---

(1) Ce dernier est le Vin d'entremets le plus estimé, le plus cher, et qu'il est le plus difficile d'avoir naturel; car le canton qui le produit est si peu étendu, qu'il ne fournit pas dix pièces de vin dans les meilleures années. Tous ces Vins se trouvent en excellente qualité, ainsi que les vins de liqueurs, chez M. Taillieur, hôtel du prince de Galles, rue de Grenelle, près la Croix-Rouge. Ses caves en renferment plus de trente mille bouteilles. On en trouve aussi de bons chez M. Le Moine, rue Vivienne, qui s'est, depuis long-temps, adonné à cette partie; et de très-bons vins de liqueur, tant exotiques qu'indigènes, au célèbre hôtel des Américains, ancienne et respectable maison, toujours digne de la confiance publique, et que l'on peut regarder dans son genre comme la première.

moins de verdeur et d'âpreté, et les connoisseurs le trouvent inférieur même à la bonne tisanne de Champagne ; mais comme c'est celui que les dames préfèrent, il faut faire ce sacrifice à leur goût, dans l'espoir qu'elle nous en dédommageront par un aimable babil, et les éclats folâtres d'une gaîté un peu érotique. En général, l'arrivée du Vin de Champagne à table, est le moment où l'étiquette cesse d'exercer son empire, et où la douce liberté commence à reprendre ses droits. Les fumées de ce Vin, montant promptement à la tête, inspirent les tendres saillies, les joyeux propos, les déclarations galantes. Les hommes les plus timides et les amans les plus réservés cessent de l'être à l'apparition de cette liqueur consacrée à Momus, et qui doit faire excuser toutes les indiscrétions et toutes les folies qu'elle provoque. Heureux, lorsqu'en réjouissant le cerveau, elle ne trouble pas la digestion !

Pour les vrais amateurs, les Vins d'Aï, de Pierri et d'Epernay, non mousseux et un peu vieux, sont à coup sûr préférables. C'est en eux

seuls qu'on retrouve cette séve, ce bouquet délicieux qui caractérise les meilleurs Vins de Champagne, et auxquels ils doivent leur réputation. Mais les étrangers, surtout les Anglais, en sont meilleurs appréciateurs que nous; et, à l'exception de celui qui est mousseux, il se consomme peu d'excellens Vins de Champagne à Paris. Le rosé a passé de mode, et le rouge est d'une qualité très-inférieure, ce qui le relègue à l'ordinaire.

Nous avons parlé du Potage, page 29 de notre seconde Année, seconde édition, et de la Manière de le servir, page 12 de la troisième Année (1). Le Dessert, considéré dans ses rapports avec la décoration et avec la friandise, a été traité, page

(1) Rappelons-nous toujours avec reconnoissance que c'est à Mademoiselle Emilie Contat, cette actrice aimable, et dont le talent franc et exempt de toute espèce de manière, fait depuis quelques années des progrès rapides, que nous devons la meilleure méthode de servir le potage à Paris. Cette pratique excellente a déjà été adoptée dans plusieurs maisons, et principalement chez M. Haller, l'un des Amphitryons où l'on fait en ce moment la meilleure chère.

74 de notre seconde Année, seconde édition, avec assez d'étendue pour nous dispenser d'y revenir aujourd'hui. Ainsi nous avons passé successivement en revue tous les services de la table; et nous nous estimerons heureux, si nos réflexions paroissent de quelque poids aux connoisseurs, et peuvent inspirer aux Amphitryons le désir de profiter de ce qu'elles renferment d'utile. Servir tout excellent, chaudement et en abondance; faire manger *longuement*, joyeusement et beaucoup, tel doit être l'objet continuel de leurs soins et de leurs travaux; y réussir au gré des convives difficiles, deviendra le complément de leur gloire.

DES MAÎTRES-D'HÔTEL.

De toutes les professions dont les travaux ont pour objet la satisfaction de notre appétit, et le plus grand avantage de l'art alimentaire, celle de Maître-d'Hôtel exige la réunion du plus grand nombre de vertus, de qualités et de connoissances.

Un bon Maître-d'Hôtel doit être à la fois excellent cuisinier, fin dé-

gustateur, pourvoyeur éclairé, serviteur adroit, calculateur exact, diseur agréable agent officieux et poli.

Il faut qu'il connoisse non seulement la théorie de la cuisine dans toutes ses parties, mais qu'il sache au besoin la pratiquer en artiste habile; car, comment inspirera-t-il du respect au cuisinier qui est sous ses ordres, s'il ne connoît pas à fond son art?

Comment pourra-t-il régler sa marche, contrôler ses ragoûts, et diriger son travail selon les principes de l'art et le goût particulier de l'Amphitryon, s'il n'est pas un très-fin dégustateur?

S'il n'est pas un pourvoyeur très-éclairé, s'il ne connoît pas, dans le plus grand détail, les qualités et les défauts de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme, comment pourra-t-il aller aux achats, faire journellement sa Halle, varier avec art son menu, ménager les intérêts de son commettant, et prévenir des plaintes d'un cuisinier jaloux, en ne lui fournissant jamais que des denrées sans reproche?

S'il n'est pas un serviteur adroit,

comment pourra-t-il s'entretenir dans la faveur de son maître, deviner ses goûts, prévenir ses désirs, maintenir l'ordre et la paix dans la maison, conserver son autorité sur tous les autres domestiques, et faire régner constamment parmi eux cette harmonie dont les sociétés nombreuses offrent si rarement l'exemple?

Comment pourra-t-il gouverner la partie financière de la cuisine, établir des comptes en règle, proportionner la dépense à la recette, trouver son avantage personnel dans les économies plutôt que dans les profusions, s'il n'est pas un calculateur exact et vigilant? Et si, comme cela se pratiquoit dans plusieurs des grandes maisons de l'ancien régime, il se trouve chargé non-seulement de la dépense de la table, mais de tous les approvisionnemens annuels, en bois, charbon, huile, épiceries, luminaire, linge, etc. etc., comment dirigera-t-il ces divers achats à l'avantage de son commettant, s'il ne se connoît pas parfaitement en toutes ces choses, s'il ne se tient pas bien au courant de leurs prix, pour les acheter en temps

utile ; enfin, s'il est étranger à l'art de la tenue des livres, et ne sait pas éviter les doubles emplois et les erreurs dans sa gestion et dans sa comptabilité ?

A ces qualités indispensables, il en doit joindre d'autres qui, pour paroître plus superficielles, n'en sont cependant pas moins nécessaires. Il doit être un diseur agréable, parce que souvent on lui adressera la parole à table, et que les convives se feront quelquefois un plaisir de l'entretenir sur tout ce qui concerne l'art alimentaire, et même sur d'autres objets. Il est donc important qu'il sache bien sa langue, qu'il s'énonce avec grâce et facilité, qu'il possède ce degré d'instruction qui est indispensable pour soutenir agréablement une conversation variée ; qu'il soit parfaitement au courant de la Halle, en état de rendre compte de chaque plat important ; qu'en un mot, par ses lumières, la pureté de son langage, et un choix heureux d'expressions toujours justes, il fasse honneur à l'Amphitryon, et plaisir à tous ses amis.

Enfin, nous avons dit qu'il doit

être un agent actif, officieux et poli, et rien n'est plus nécessaire. Quoiqu'un Maître-d'Hôtel soit le premier serviteur d'une maison, et le chef de tous les autres qui, sans aucune exception, doivent être dans sa dépendance; il doit savoir au besoin les remplacer tous, et surtout ne point en rougir. Ce zèle sera d'un excellent exemple, le rendra cher au maître, et lui méritera de plus en plus sa confiance et ses bonnes grâces. Nous avons vu des Maîtres-d'Hôtel de première classe ne point hésiter de donner au besoin une assiette au dernier des convives; et un tel empressement, une telle abnégation de toute fierté, loin de les ravaler, les élevoient aux yeux de tout le monde. L'Amphitryon se félicitoit d'avoir, dans son premier serviteur, un homme empressé, attentif et prévenant, et les convives proclamoient partout sa politesse, son zèle et son humilité. Les valets eux-mêmes ne pouvoient s'empêcher de lui rendre justice.

On s'étonnera peut-être qu'en parlant des qualités indispensables à un Maître-d'Hôtel, nous n'ayions

pas mis en première ligne la probité. Il y auroit sur ce point beaucoup de choses à dire sans doute, mais il ne s'agit pas de raisonner cuisine en Jansénistes, ni de pousser ici le rigorisme au-delà des bornes. Sans doute, un Maître-d'Hôtel doit être honnête homme; mais il importe beaucoup plus à l'intérêt du maître qu'il sache parfaitement bien acheter, que d'être sûr qu'il ne gagne rien sur tout ce qu'il achète. D'abord, on peut dire

Que cet heureux phénix est encore à trouver.

Ensuite, un Maître-d'Hôtel qui connoîtra parfaitement la valeur des choses, et qui sera familiarisé avec ce que nous appelons les secrets de la Halle, fera plus de profit à son commettant, même en gagnant dix pour cent sur les achats (et c'est caver au plus fort, car ordinairement ils se bornent à cinq), que celui qui, s'y présentant en novice, sera la dupe de tous les marchands. Qu'importe à l'Amphitryon que son Maître-d'Hôtel fasse un peu ses affaires en le servant, s'il ménage assez bien ses intérêts pour ne lui compter les denrées qu'au cours? Les bénéfices se-

ront alors du marchand au pourvoyeur, et le maître n'a rien à y voir. Puis, ces petits avantages attachent singulièrement les domestiques à leurs maîtres qui font bien de paroître les ignorer, lorsqu'ils sont raisonnables et qu'on les sert bien. Ne soyons donc pas trop exigeans sur ce point avec un excellent Maître-d'Hôtel, qui prendroit moins les intérêts du maître, si les siens propres ne s'y trouvoient pas liés; souvenons-nous que

.....Dans tous les cœurs il est toujours de l'homme,

et que, toutes proportions gardées, la plus mauvaise cuisinière gagne plus sur les emplètes d'un petit ménage, que le meilleur Maître-d'Hôtel sur les achats d'une grande maison.

DU SALMI DU BERNARDIN.

On peut se rappeler que nous avons dit un mot de ce Salmi dans notre première Année, page 30 de la troisième édition; et après avoir annoncé que nous en possédions la recette, nous avons ajouté que nous en réservions la connoissance à nos

amis les plus intimes. Cette phrase nous a valu un grand nombre de lettres, dont les auteurs, quoiqu'à nous très-inconnus, n'épargnoient ni supplications, ni cajoleries, pour nous persuader qu'ils étoient du nombre de nos meilleurs amis, et pour obtenir de nous à ce titre la formule du Salmi du Bernardin. Nous avons résisté à toutes ces instances, et n'avons communiqué cette recette à personne. Mais afin de ne point faire de jaloux, et persuadés que l'Auteur d'un livre qui a joui de quelque succès, n'a pas de meilleur ami que le Public, nous prenons aujourd'hui le parti de l'imprimer; heureux si les Gourmands qui en feront usage paient quelque tribut de reconnoissance à la mémoire de Dom Claudon, procureur de l'abbaye de Haute-Seille, qui en est l'inventeur!

On se tromperoit fort au reste, si l'on rangeoit ce Salmi dans la classe de ces préparations savantes et difficiles qui appartiennent exclusivement aux artistes consommés dans l'art de la cuisine, et qu'eux seuls peuvent confectionner dans toute

leur splendeur. De telles préparations, sont le partage exclusif des grands maîtres de l'art. C'est dans la cuisine seule qu'elles doivent recevoir l'existence, et l'amateur ne doit faire connoissance avec elles qu'à table, et n'y toucher que de la langue et du palais.

Le Salmi du Bernardin ne s'annonce point avec tant de prétention. C'est une de ces compositions aimables et faciles, dont la table est le berceau; qu'on prépare au milieu même du festin, et sous les yeux des convives, qui la trouvent d'autant meilleure, que, témoin attentif de tous les procédés, chacun croit qu'elle est son ouvrage.

En général, la cuisine a cela de commun avec les lois, qu'il ne faut pas la voir faire pour la trouver bonne. Ce Salmi au contraire ne redoute ni les regards, ni la délicatesse des spectateurs; et la propreté qui préside à sa confection n'est pas un des moindres charmes qui la distingue.

Il s'applique indistinctement à toute espèce de gibier noir et à sang froid, des plaines, des forêts, des

marécages, et des montagnes. C'est indiquer assez qu'on y peut faire entrer le lièvre mélancolique, la perdrix, les oies domestiques ou sauvages, les canards errans ou civilisés, les bécasses et les bécassines, les macreuses, les sarcelles, les vanneaux, les pluviers et généralement tous ces oiseaux aquatiques que la Providence semble n'avoir fait naître amphibies que pour donner aux Gourmands plus de moyen de les approcher et de les atteindre.

Ce Salmi, qui a pris naissance dans un pays abondant en bécasses, est, ainsi que nous l'avons dit, sorti du cerveau du procureur d'une abbaye de Bernardins, renommée par l'excellente chère qu'on y faisoit faire aux amateurs. On l'invitoit souvent pour le plaisir de le lui voir faire; et quoiqu'il opérât devant tout le monde, personne n'a jamais pu atteindre à la hauteur de ses procédés. Tous les Salmis qu'on faisoit à l'instar du sien, n'étoient que de froides copies d'un excellent original, d'informes contre-façons d'un ouvrage parfait dans son genre.

Ce respectable Bernardin, dont la

mémoire nous sera toujours chère, avoit pris en amitié l'Auteur de cet ouvrage, comme s'il avoit prévu les services qu'il devoit rendre un jour à l'art alimentaire. Par une suite de cette amitié, il voulut bien lui donner les moyens d'opérer comme lui-même, sous la simple condition qu'il ne feroit aucun Salmi dans le rayon de vingt lieues de l'abbaye de Haute-Seille. C'est donc après avoir travaillé sous les yeux même de Dom Claudon, et guidé par lui, que l'Auteur est venu à bout de saisir sa manière, de façon à l'en rendre jaloux, si un Gourmand pouvoit jamais l'être d'autre chose que des progrès de son art.

Nous avons dit que cette composition s'appliquoit à toute espèce de gibier noir; prenons ici pour exemple les bécasses; il sera facile d'appliquer le même procédé à d'autres oiseaux, et quant aux doses, on se réglera sur le nombre et la grosseur des pièces.

On prend trois bécasses ou quatre bécassines, rôties à la broche, mais peu cuites; on les divise selon les règles de l'art, ensuite on coupe en deux les ailes, les cuisses, l'esto-

mac et le croupion ; on range à mesure ces morceaux sur une assiette.

Dans le plat sur lequel on a fait la dissection, et qui doit être d'argent, on écrase les foies et les déjections de l'oiseau, et l'on exprime le jus de quatre citrons bien en chair, et les zestes coupés très-minces d'un seul. On dresse ensuite sur ce plat les membres découpés qu'on avoit mis à part, on les assaisonne avec quelques pincées de sel blanc, et de poudre d'épices fines (à défaut de cette poudre, on mettra du poivre fin et de la muscade), deux cuillerées de l'excellente moutarde de Maille et Aclocque ou de Bordin, et un demi-verre de très-bon vin blanc. On met ensuite le plat sur un réchaud à l'esprit-de-vin, et l'on remue pour que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement et qu'aucun ne s'attache.

On a grand soin d'empêcher le ragoût de bouillir ; mais lorsqu'il approche de ce degré de chaleur, on l'arrose de quelques filets d'excellente huile vierge. On diminue le feu, et l'on continue de remuer pendant quelques instans. Ensuite on des-

dond le plat, et l'on sert de suite et à la ronde, sans cérémonies, ce Salmi devant être mangé très-chaud.

Il est essentiel de se servir de sa fourchette en cette occasion, dans la crainte de se dévorer les doigts, s'ils avoient touché à la sauce.

Quoique ce Salmi n'ait été fait jusqu'ici qu'avec du gibier noir, nous pensons qu'il pourroit s'allier avec gloire à la famille des dindonneaux. Il seroit digne de l'illustre Société des Mercredis, qui a tant fait pour les progrès de l'art, de tenter cette épreuve, et de mêler ainsi dans la postérité son nom avec celui du Bernardin. C'est un texte que nous offrons ici à sa méditation; et si le succès couronne l'entreprise, elle aura acquis de nouveaux droits à la reconnoissance des Gourmands, qui voient dans chacun de ses membres des législateurs consommés, et des modèles inimitables.

DES EAUX DE SELTZ.

Parmi les eaux minérales renommées pour leur goût agréable et leurs vertus apéritives, et qui, sous ces

deux rapports, sont autant du domaine de la gourmandise que de celui de la médecine, les Eaux de Seltz ont toujours tenu un rang très-distingué. Elles sont d'une saveur légèrement stiptique, qui n'est pas sans agrément; on peut en boire beaucoup sans aucun inconvénient pour l'estomac, auquel, au contraire, elles donnent du ton; enfin, mêlées avec le vin le plus médiocre, elles ont la propriété de le rendre, non-seulement potable, mais de lui communiquer une saveur et un bouquet qui ajoutent singulièrement à sa qualité (1).

Une telle boisson est bien préférable à l'eau de la Seine, qui pendant neuf mois de l'année est trouble, remplie de matières hétérogènes et souvent délétères, sujette, au printemps et à l'automne, à l'influence

---

(1) En Hollande, où l'eau des canaux, et même des sources, est non potable et mal-saine, tous les particuliers un peu aisés ne font, à leurs repas, usage que de l'Eau de Seltz, et s'en trouvent très-bien. Nous en avons fait nous-mêmes l'expérience, lors du voyage que nous fîmes en 1777 dans cette contrée chère aux Gourmands.

toujours mal-faisante des brouillards; enfin, qui renferme un principe laxatif, dont tous ceux qui arrivent à Paris font presqu'aussitôt la triste expérience.

Les différentes espèces de filtres qu'on emploie avec succès pour purifier les eaux corrompues, et dont les meilleurs sont, sans contredit, les fontaines épuratoires de MM. Cuchet et du Commun (1), ne remédient qu'à une partie de ces inconvéniens; et telle épuration que l'on fasse subir à l'eau de la Seine, elle n'en reste pas moins purgative pour ceux qui n'y sont pas depuis long-temps habitués.

L'usage de l'Eau de Seltz pare à tous ces inconvéniens, et n'en présente aucun. Nous avons vu, au contraire, qu'en bonifiant le vin avec lequel on la mêle, elle nous ouvroit une nouvelle source de jouissances. Salutaire en tout temps, c'est surtout pendant celui où l'eau de la Seine est réellement insalubre, que l'Eau de Seltz devient précieuse.

Mais le prix très-élevé auquel on

(1) Rue de Beaune, vis-à-vis le Pont-Royal.

vendoit l'Eau de Seltz (souvent vieille et avariée) à Paris, ne permettoit autrefois qu'aux gens riches d'en faire usage; car on la faisoit payer 50 s. la bouteille, et même davantage.

Nous faire jouir de cette Eau à un taux modéré, en pouvoir garantir la qualité, la fraîcheur et la conservation, est un bienfait que nous devons à la Chambre des finances du Prince de Nassau Weilbourg, dans les états duquel cette précieuse source est située. Cette Chambre vient d'en former un dépôt à Paris, sous la surveillance du Chargé-d'affaires du Prince, ce qui en garantit l'inspection, de manière à inspirer la plus entière confiance aux consommateurs, qui ne voudront plus boire d'autre eau lorsqu'ils auront commencé à faire usage de celle-ci. La chimie a bien trouvé le moyen de composer toutes sortes d'eaux minérales; mais ce ne sont que des imitations toujours imparfaites; et tel habile que soit M. Paul, il ne sera jamais qu'un contrefacteur, lorsqu'on voudra le mettre en parallèle avec la Nature.

Le seul dépôt des Eaux de Seltz est à Paris, rue Neuve Saint-Eustache,

n°. 5. On les vend au prix modique de vingt-six sous le cruchon, ce qui ne revient pas à quinze sous la bouteille.

DE LA FABRIQUE DE FÉCULE DE BEZONS.

La Fabrique de Fécule de pommes de terre, établie à Bezons, dont nous avons dit un mot dans la troisième Année de cet ouvrage, a pris, depuis quelques mois, un accroissement si rapide, la manipulation y a fait de tels progrès, et les produits qui en sortent sont devenus tellement supérieurs à tout ce qui a paru jusqu'ici dans ce genre, que nous ne pouvons nous dispenser d'y revenir dans cette quatrième Année.

L'exemple de cette Fabrique prouve que rien n'est impossible à l'homme doué d'un esprit inventif, actif et persévérant. Le propriétaire de ce bel établissement, dont les occupations ou plutôt le ministère n'avoit assurément rien de commun avec ce genre de travail, ignoroit, il y a six ans, ce que c'étoit que de la Fécule. Des circonstances particulières ayant mis une grande quantité de pommes de terre à sa

disposition, et la Révolution lui ayant enlevé et son état et sa fortune, il chercha à tirer parti de ce végétal, et guidé par ses connoissances en physique et en chimie, mais sans avoir seulement jamais vu de Fécule, il est parvenu à en fabriquer d'une qualité d'abord très-inférieure; mais il ne se rebuta point, et comme l'animal de la fable:

D'abord il s'y prit mal, puis un peu mieux, puis bien:
Puis enfin, il n'y manqua rien.

C'est au point que la Fécule de Bezons est aujourd'hui supérieure à toutes les Fécules connues, sans en excepter celle de Lasnier, qui avoit jusqu'ici passé pour la meilleure.

C'est dire assez que celle de Bezons est d'une blancheur éblouissante, qu'elle ne contient ni sable, ni aucunes particules hétérogènes, qu'elle est réduite en poudre impalpable; enfin que, parfaitement desséchée en sortant de la Fabrique, elle n'a jamais besoin de repasser dans l'étuve de l'artiste qui en fait usage.

Lorsque nous avons parlé l'année dernière de cette Fabrique, elle occupoit un local étroit, mal disposé, et ne présentoit aucun ensemble dans

ses diverses parties, ce qui n'empêchoit pas ses produits d'être excellens, mais ce qui ne permettoit pas de suffire aux demandes. Aujourd'hui le propriétaire du château de Bezons a bien voulu céder au fondateur de cette Fabrique, une aile entière des bâtimens dépendans de ce domaine, et dont l'intérieur semble avoir été construit tout exprès pour un atelier de ce genre. Le magasin qui renferme les pommes de terre, les met également à l'abri du froid et de l'humidité. Les moulins à râpe avec les baquets occupent seuls une salle très-vaste, et dont l'étendue permet à un très-grand nombre d'ouvriers de travailler ensemble et sans se nuire. D'immenses greniers, bien aérés, opèrent en peu de temps une première dessiccation de la matière au sortir des cuves; et une étuve, d'une incommensurable longueur, et où le thermomètre est soutenu constamment à trente degrés, achève de purger la matière de toute humidité, et de la rendre dure et friable : elle est portée de là dans une pièce où sont les moulins à bluteaux, et elle en sort dans son état parfait, et prête à être livrée au commerce,

soit en sacs de vingt-cinq livres, soit en sacs d'une livre, au gré des acquéreurs. Plus de trois cent milliers de Fécule sont sortis cette année de cette belle Fabrique, qui occupant un très-grand nombre de bras, opère un grand bien dans le pays; qui a fait semer en pommes de terre un grand nombre de champs, jusqu'ici d'un moindre rapport, ou même en jachères; enfin, qui honore également l'âme, l'industrie et la tête de l'homme habile et respectable qui l'a fondée avec des moyens presque nuls, et qui l'entretient en y versant tout le produit de ses bénéfices.

Le dépôt de la Fabrique de Fécule de Bezons est à Paris, rue Saint-Jacques, près celle des Noyers, maison du perruquier, auquel il faut s'adresser. Le propriétaire livre, rendues, franc de port à Paris, les commissions au dessus de trois cents liv.

DES SOUPES A LA TORTUE;

Traduit de l'anglais.

Ce n'est que par la communication des lumières, et par un échange res-

pectif des résultats de l'expérience, que les arts s'enrichissent mutuellement de découvertes utiles. Il ne faut pas que l'orgueil national nous empêche de puiser chez des nations rivales, et même ennemies, tout ce qui peut ajouter à nos jouissances et stimuler notre sensualité; et parce que les cuisiniers français sont les premiers artistes de l'Europe, il ne faut pas qu'ils s'imaginent qu'on ne peut rien leur apprendre. Leur art ne seroit point ce qu'il est devenu, s'il n'avoit mis à contribution plus d'une cuisine étrangère; et la nôtre se compose d'une foule de ragoûts exotiques, qui, devenus indigènes par la manière dont nous les avons adoptés et surtout perfectionnés, ont singulièrement concouru à l'accroissement de la gloire nationale. Enfin, si la France est devenue l'arbitre souveraine dans l'art du goût, c'est en grande partie au soin qu'elle a pris de ne rejeter aucune découverte étrangère, qu'elle en est redevable.

L'Angleterre n'a jamais été fameuse pour ses ragoûts, et ce n'est guère que pour manger des viandes

grillées ou rôties, qu'un Gourmand se hasarde à traverser le Pas-de-Calais. Elle doit cet avantage à la nature de son combustible : le charbon de terre produit un feu plus vif, plus ardent que celui du bois, et qui, saisissant la pièce de rôt, aussitôt qu'elle lui est présentée, en ferme les pores avant de la cuire ; dès-lors le jus se concentre au lieu de s'évaporer, et dès que l'on a enlevé cette espèce de croûte formée par cette fournaise ardente dès les premières rotations de la broche, ce que l'on coupe ensuite, rend une telle quantité de jus que c'est un véritable déluge.

Mais que les Anglais ne se hâtent point de triompher, ce n'est pas même dans toutes les parties du rôt qu'ils nous sont supérieurs, et leur méthode ne peut s'adapter qu'aux très-grosses pièces de boucherie ou de venaison. On sent bien que cette flamme ardente qui saisit un aloyau, calcineroit un poulet : aussi, dès qu'il s'agit de volailles, de gibier, et de petits pieds, les rôtisseurs français reprennent leur supériorité.

Nous avons dit que la cuisine anglaise est presque nulle en fait de

ragoûts ; elle se borne à des poulets bouillis, chose fort insipide, et à ce qu'ils appellent du Plump Pudding, composition dont la mie de pain est la base, et les raisins de Corinthe l'excipient ordinaire, mais qu'ils varient d'un grand nombre de manières, en y faisant entrer une foule d'ingrédiens, qui en font un mélange indigeste et bizarre plutôt qu'une préparation savante et salubre. Quant aux entrées fines, aux entremets soignés, et aux desserts opulens, ils ne s'en doutent seulement pas ; et ce n'est qu'à l'aide des cuisiniers français qu'à force de guinées quelques lords ont attirés à Londres, qu'ils parviennent à faire une chère un peu distinguée.

Cependant ils ont comme tous les peuples, même les moins civilisés, quelques ragoûts nationaux, qu'ils vantent plus par esprit de patriotisme que par conviction, et que les Français, amoureux de nouveautés, et toujours prêts à priser leurs voisins beaucoup plus qu'ils ne valent, ont la bonté de leur envier. Telle est la Soupe à la Tortue, dont on parle tant à Paris depuis quel-

ques années, et sur laquelle tant de têtes légères raisonnent sans la connoître.

Plusieurs personnes sensées, et qui, en fait de cuisine, sont exemptes de tous préjugés, et ne font aucune acception de pays, nous ont priés de faire connoître aux Gourmands cette recette, afin de pouvoir établir une opinion fondée sur ce plat célèbre. Nous nous en sommes procurés la formule par le canal d'un fameux Gourmand (ancien officier de marine, c'est tout dire), qui a fait un long séjour à Londres : la voici telle que lui-même la tient des mains d'un des meilleurs cuisiniers de cette ville, et telle qu'il l'a traduite littéralement de l'anglais.

Vous prenez une belle tête de veau que vous faites bouillir assez longtemps pour pouvoir la désosser.

Dans un roux bien fait vous faites cuire un jarret de veau, avec un bouquet garni, oignons, écorce de citron râpée, poivre et sel; vous en exprimez ensuite soigneusement tout le jus, ce qui vous procure un bon coulis, que vous passez au tamis de soie.

Vous mettez dans ce coulis, la cervelle de veau que vous avez gardée à part, des huîtres en garenne, un peu d'essence d'anchois, un bon verre de vin de Madère, le jus de deux citrons de Gènes; mettez-y ensuite votre tête de veau coupée en émincé, avec des blancs de volaille.

Vous laisserez votre tête achever de cuire dans cet assaisonnement, jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre, vous y ajouterez une douzaine de boulettes d'œuf, et des boulettes de viande et de blancs de volaille, bien faites, des truffes et des morilles.

Les boulettes d'œufs qui figurent dans ce ragoût les œufs de Tortue, se préparent de cette manière: Prenez des jaunes d'œufs durs, en quantité suffisante; vous les écrasez bien, en y ajoutant un peu de muscade, jus de citron, poivre et sel; vous les maniez ensuite et les pétrissez soigneusement avec la quantité de beurre frais nécessaire pour en faire une pâte un peu solide, dont vous formerez des boulettes de la grosseur d'un œuf de pigeon, et bien rondes; vous ne les

ajoutez au ragoût que peu de temps avant de le servir.

Ce prétendu Potage se sert en Angleterre dans une soupière, ou dans l'écaille d'une Tortue, que l'on borde avec de la pâte; on met le tout au four pour faire prendre couleur au ragoût; mais le Gourmand éclairé à qui nous devons ces détails, pense qu'un cuisinier français devroit servir ce ragoût, soit en timballe, soit dans une croûte de pâté à laquelle on donneroit la forme d'une écaille de tortue; et nous adhérons à cet avis. Il nous observe aussi que le poivre que les Anglais font entrer dans cette préparation est du poivre rouge; mais il remarque avec raison que cet assaisonnement paroîtroit peut-être trop fort à la délicatesse française. Cependant, comme ce ragoût a besoin d'être relevé, on pourroit l'y faire entrer, mais à petite dose.

Telle est la recette inédite, et si vivement desirée de la Soupe à la Tortue, qui selon nous doit être fort inférieure au fameux Potage à la Camérani, dont nous avons donné la recette dans notre deuxième Année, quoiqu'aussi dispendieuse. Au reste,

nous invitons quelque célèbre Amphitryon (tel que M. Haller, par exemple), à la faire exécuter chez lui, en se conformant exactement à cette formule ; et si le succès y répond, il aura la gloire d'avoir naturalisé en France un mets, que jusqu'ici les Anglais ont toujours mis en avant lorsqu'il s'agissoit de déprimer notre cuisine en exaltant la leur.

DES PARTIES DE CAMPAGNE GOURMANDES.

Les Parties de Campagne Gourmandes sont un des plus grands charmes des beaux jours, et l'une des choses qui console le mieux un vrai Gourmand des rigueurs de l'été : saison qui, comme l'on sait, est ingrate pour la bonne chère, et pendant laquelle la Nature travaille en silence pour nous préparer les douceurs de l'hiver. Le Carnaval est, comme l'on sait, le mois de mai des Gourmands : c'est alors qu'ils se régénèrent et nagent dans une mer de délices et de voluptés, où il n'y a d'autres écueils à craindre que les indigestions.

Par ces mot Parties de Campagne, nous n'entendons point parler des dîners qu'un Gourmand va faire chez ses amis aux environs de Paris, dans le cours de l'été. Nous en avons dit tout ce que nous en voulions dire, dans le chapitre intitulé *Journée Champêtre d'un Gourmand*, qui se trouve à la fin de notre troisième Année. Nous voulons traiter aujourd'hui de ces piques-niques à la Campagne, que l'on fait quelquefois entre amis, pour tromper le temps, amuser son loisir, et faire couler plus vîte la saison où les tables sont désertes à Paris, parce que tous les propriétaires sont dans leurs terres, et les marchés dégarnis de denrées succulentes.

C'est donc ordinairement dans les mois les plus chauds de l'année que ces sortes de Parties ont lieu. Elles sont de deux espèces. Ou l'on se rend à quelque ville ou village, distans de Paris de plusieurs lieues, chez un fameux restaurateur qui vous traite à tant par tête; ou l'on porte avec soi toutes ses provisions, et l'on va les manger sur l'herbe, à l'ombre d'une épaisse forêt, et dans

le voisinage d'une source d'eau pure et légère.

Dans le premier cas, il s'agit seulement d'un déplacement plus ou moins agréable. Il est important de bien choisir le lieu, et surtout le traiteur, de faire rigoureusement son prix d'avance, de déguster les vins avant de les boire; et, quelques précautions que l'on prenne, l'on doit s'attendre à payer fort cher au village, ou dans de petites villes, un dîner que l'on feroit beaucoup meilleur et à moins de frais à Paris. Nous en exceptons cependant M. Raimbault, à Versailles; c'est un restaurateur de première classe, où l'on est servi avec beaucoup d'intelligence et de soin, et où l'on peut, si l'on est en grand nombre, faire même à l'impromptu un très-bon dîner. Il a surtout beaucoup de considération pour les Artistes, et se fait un devoir de les traiter fort amiablement (1).

---

(1) On dîne aussi très-bien à Versailles, et à un prix très-raisonnable, chez M. Guérin, traiteur et restaurateur, grille du Dragon. C'est un jeune artiste rempli de zèle et d'honnêteté, et qui marche avec honneur

Il est donc nécessaire, pour ces sortes de Parties, de les arranger quelques jours à l'avance ; et si l'on veut être bien et n'être pas trop rançonné, il faut qu'un membre de la société, faisant l'office de grand maréchal des logis, se rende au moins la surveille dans le lieu que l'on a déterminé, y règle tous les prix avec le meilleur traiteur, commande le dîner, en fasse faire la carte d'avance, et donne des arrhes. Par ce moyen, le traiteur est sans excuse, si l'on n'est pas satisfait, puisqu'on lui a donné tout le temps de se préparer. Il est alors du devoir des convives de le signaler publiquement, comme un homme indigne de manier une casserole, et de recevoir une société d'honnêtes Gourmands.

L'autre méthode est la seule qui mérite vraiment le nom de Partie de Campagne ; voici comment on y procède.

---

sur les traces de feu son respectable père. On trouve de plus chez lui de jolis appartemens bien meublés, dans une situation charmante, et où l'on peut agréablement passer quelques jours, et même une saison.

On fait choix d'un beau jour, et l'on forme une société d'hommes et de femmes bien appariés, mais qui ne doit pas excéder douze personnes. On nomme un pourvoyeur qui doit être choisi connoisseur, intelligent, probe, sachant bien acheter, et connoissant parfaitement les us et coutumes de la Halle; on lui remet les fonds, pour lesquels chacun s'est cotisé par égale portion, selon la dépense qu'on a voulu faire, et on le charge de tous les détails nutritifs.

C'est donc à ce pourvoyeur à songer à tout. Il doit d'abord faire faire une fricassée de quelques bons poulets gras (1) qu'on met dans un pain. C'est la pièce de bœuf obligée de toutes les Parties de Campagne. On y joindra deux fortes galantines, l'une d'une langue de bœuf, et l'autre d'un beau lièvre (2); un très-beau dindon rôti, froid (3); un bon jambon de Mayence ou de Bayon-

---

(1) Chez M. Biennait, excellent rôtisseur, rue Sainte-Anne, B. S. R.

(2) Chez M. Perrier, pâtissier, rue Montorgueil.

(3) Chez M. Biennait.

ne (1), bien cuit et bien paré; un beau pâté de poulardes désossées, flanquées de quelques cailles ou alouettes, selon la saison (2); une timballe de perdreaux bien garnie (3); une belle tourte de frangipane (4); un très-beau biscuit de Savoye (5); une salade toute épluchée, avec l'huile et le vinaigre dans des bouteilles, et une serviette pour la retourner lorsqu'elle est assaisonnée. Quant au dessert, on se règle pour les fruits sur la saison; il faut cependant éviter d'en emporter de trop délicats, tels que les fraises et les pêches. On y joint quelques assiettes de petit four, de biscuits, de macarons (6), même de confitures sè-

---

(1) Chez M. Le Blanc, pâtissier, rue de la Harpe, vis-à-vis l'Académie de législation.

(2) Chez M. Bouchon, pâtissier, rue du Mail.

(3) Chez M. Rouget, pâtissier, rue de Richelieu.

(4) Chez M. George, pâtissier-confiseur, rue de Bourbon-Ville-Neuve.

(5) Chez M. Benaud, pâtissier, rue St-Honoré, vis-à-vis celle de Saint-Florentin.

(6) Chez M. Rouget, ou chez M. Rat, pâtissier, rue Montmartre.

ches (1) ; et l'on n'a garde d'oublier, pour les hommes, le fromage de Gruyère ou de Rocfort, si bien nommé le biscuit des ivrognes. Quant aux boissons, nous pensons que six bouteilles de vin ordinaire, deux bouteilles de vin de Jurançon, deux bouteilles de vin de Champagne mousseux, une bouteille de vin de Malaga, une bouteille de vin de Frontignan (2), et deux bouteilles de liqueur (3), seront suffisantes, si l'on n'est pas plus de douze personnes. On n'oubliera pas le café, que l'on mettra tout fait dans deux bouteilles de pinte; on se munira aussi d'un petit réchaud à l'esprit de vin, pour le prendre bouillant, d'environ deux livres de sucre en morceaux, et d'un pot d'excellente moutarde.

Quant aux ustensiles, il faut autant qu'il est possible éviter d'en emporter de casuels. Ainsi, nous pensons que six plats et quatre douzaines d'assiettes de fer-blanc battu et poli,

---

(1) Chez M. Oudard, confiseur, rue des Lombards, ou M. Duval, même rue.

(2) Tous les vins, tant ordinaires que d'entremets et de liqueur, chez M. Taillieur, rue de Grenelle, près la Croix-Rouge.

(3) Chez M. Le Moine, rue Vivienne.

vingt-quatre fourchettes de fer étamé, douze cuillers à bouche, et autant à café de buis (1), douze gobelets de cuir vernissé (2), deux caraffes de même matière, une nappe et dix-huit serviettes, seront suffisans; surtout que l'on n'oublie pas les salières, d'excellens couteaux, et vingt-quatre cure-dents, dont douze à la Carmeline.

Tout étant ainsi disposé, le jour et l'heure du départ étant rigoureusement déterminés, et le rendez-vous général indiqué au domicile du convive qui sera le plus au centre des autres, on emballera avec soin, dans de grands paniers à anse, tous les objets dont nous venons de faire l'énumération, et l'on se mettra en marche, les dames en voiture avec les provisions, et les hommes à pied avec leur appétit. Les dames, n'étant pas plus de six, pourront occuper une de ces berlines à large fond, où l'on tient trois de chaque côté, et même assez à l'aise, pourvu que l'on n'aye pas trop d'ampleur; car

(1) Au Singe-Vert, rue des Arcis.
(2) A la fabrique de tous les objets de cuir vernissé, rue Saint-Bon.

il est tel talent colossal, et bien connu à Paris, qui rempliroit à lui seul les trois places. La voiture sera louée pour vingt-quatre heures; on la choisira simple et solide, les chevaux prudens et vigoureux, le cocher silencieux, honnête et sobre.

Les dames et les vivres emballés, l'on partira pour se trouver au rendez-vous commun. Les hommes auront pris l'avance de deux ou trois heures, selon la distance, afin d'être au débotté des dames.

Tout étant arrivé à bon port, on déchargera la voiture, on souhaitera bon appétit aux chevaux et au cocher, et l'on s'acheminera gaîment vers le bois ou la forêt où le repas champêtre doit se consommer.

C'est alors que les hommes, après avoir déployé l'agilité de leurs jambes, doivent développer la vigueur de leurs bras. Ils se chargeront chacun d'un panier qu'ils porteront par l'anse. On aura eu soin de distribuer les provisions tellement que chaque panier ne pèse pas plus de vingt-cinq à trente livres. Au reste, c'est le fardeau d'Esope; il sera bien plus léger au retour.

Arrivée au lieu le plus ombragé, le plus délicieux de la forêt, et qui, comme nous l'avons dit, ne doit pas être éloigné d'une source d'eau vive et fraîche, la Société le choisira pour la salle du festin.

. . . . Juvenum manus emicat ardens
Littus in Hesperium : quærit pars semina flammæ
Abstrusa invenis silicis : pars, densa ferarum
Tecta, rapit sylvas, inventaque flumina monstrat.

Ce qui veut dire, en bon français, que les uns battront le briquet, et que les autres iront chercher de l'eau à la fontaine.

Ces préliminaires remplis, les ustensiles et les vivres seront déballés avec adresse et promptitude, la nappe déployée et étendue sur la pelouse, le couvert mis avec autant d'ordre et de symétrie que la circonstance le permet, le réchaud disposé pour le café, etc.; les convives entremêlés de manière que chaque dame soit entre deux hommes, et chaque homme entre deux dames, s'asseoiront autour de cette table champêtre, et se disposeront à déployer un appétit de cinq ou six lieues et de vingt-quatre heures, car il est bien convenu que personne n'aura déjeûné.

En place de potage, on servira d'abord le *Coup d'avant* (1) (dont nous avons oublié de faire mention en parlant des provisions, mais dont nous indiquons ci-dessous le domicile), afin de mieux disposer les estomacs et de les remettre de la fatigue de la route. Ensuite on servira la fricassée de poulets, qui, comme nous l'avons dit, doit tenir lieu de la pièce de bœuf, puis successivement les galantines, la dinde rôtie (2), le jambon, le pâté, les timballes, les salades et les entremets. Chacun de ces plats doit former à lui seul un service, et disparoître entièrement. La desserte de ce repas sera donc nulle, car il faut que tout y soit consommé.

---

(1) Ce Coup est composé d'excellent vermout (chez M. Taillieur), ou, à défaut, d'excellente crême d'absinthe (chez M. Le Moine), ou du délicieux élixir de Garus blanc, fabriqué par M. Folloppe, très-bon apothicaire, rue et porte Saint-Honoré.

(2) Si à cette dinde rôtie, on vouloit substituer une oie en daube, on pourroit s'adresser avec confiance à M. Dumont, pâtissier, rue de Marivaux, qui les apprête supérieurement. Les siennes sont d'un excellent assaisonnement et d'une indicible tendreté.

Il est donc indispensable que les convives s'arrangent en conséquence, et que les appétits robustes viennent au secours des appétits timides.

De fréquentes libations de vins généreux arroseront chaque mets; car, sans cela, les viandes froides sont d'une digestion difficile, et il faut aider aux estomacs paresseux. D'ailleurs, le fils de Sémélé est l'ami du Dieu des festins; ces deux Divinités Gourmandes sont de la même famille, et l'on ne doit jamais les séparer.

Le dessert qui s'ouvrira avec le vin de Champagne, et dont on fera la clôture avec ceux de liqueur, ayant disparu, on prendra le café brûlant, et ensuite les diverses liqueurs, excipient nécessaire pour tout repas un peu solide.

Nous ne parlons point des joyeux propos, des couplets érotiques et des tendres discours qui auront assaisonné les mets de cette agape champêtre. Il suffit de dire que les femmes sont jeunes et jolies, et les hommes aimables et Gourmands, le reste se devine.

Après le dîner, qui aura duré au

moins quatre heures, et qui n'aura été troublé par la présence d'aucun domestique, cinq des six couples se disperseront dans la forêt, et le sixième restera au quartier général pour veiller sur les ustensiles qui auront été promptement remballés.

Quel plaisir délicieux, après un tel repas, de respirer l'air embaumé des forêts, de humer les douces et pénétrantes émanations qui s'élèvent de tous les végétaux, de se livrer à mille petits jeux innocens, de folâtrer sur l'herbe tendre; enfin, d'appeler les Grâces, les Ris et les Amours au secours de Comus et de Silène; est-il une plus charmante manière de digérer un très-bon dîner!

Tirons le rideau sur ces scènes érotiques; l'heure du départ s'avance, il faut se retrouver dans la salle à manger, et de là rejoindre la voiture. Les dames seules y prendront place comme le matin, et s'y livreront aux confidences les plus aimables; les hommes les accompagneront sur leurs jambes, auxquelles les plaisirs de la journée auront donné des forces nouvelles.

Tous se retrouveront à Paris dans

la maison du départ ; là, une voie d'excellent punch, bien chaud (1), préparé avec soin, offrira à nos voyageurs une restauration salutaire, une boisson délicieuse et un narcotique agréable. L'effet en sera prompt ; et chacun ne sera pas plutôt rendu dans son lit, qu'il se livrera aux douceurs d'un sommeil réparateur, dont les douces illusions lui rappelleront encore une portion des plaisirs qu'il vient de goûter dans cette Partie de campagne, tout à la fois érotique et Gourmande.

DU MARASQUIN ET DES LIQUEURS DE GRASSE.

Plusieurs villes de France et d'Europe dont le territoire ne produit

---

(1) Si on le fait avec du sirop, on peut choisir celui de M. Jolly, de Bruxelles, qui se trouve chez madame Hocquart, rue de l'Eperon. En l'édulcorant avec du sirop de capillaire, il deviendra très-agréable pour les dames. Si on le fait avec du rhum, du thé et des citrons, il faut préférer l'excellent rhum de la Jamaïque de M. Noël Lasserre (rue de la Grande Truanderie), le thé hyswin de M. Louis Millot, rue Montmartre, et les citrons de Madame veuve Fontaine.

aucun aromate, qui ne sont pas même situées en pays de vignoble, enfin que leur position centrale tient fort éloignées des ports de mer; c'est-à-dire, en d'autres termes, qui n'ont ni fruits odorans, ni eaux-de-vie, ni denrées coloniales à leur prochaine disposition, sont célèbres par leurs liqueurs, et en expédient dans tous les coins du globe : telles que Grenoble pour son ratafiat, la côte Saint-André pour son eau de canelle, Phalsbourg pour son eau de noyaux, Nancy pour son parfait-amour, Verdun pour son huile de kirchs-wasser, Genève pour son eau cordiale, etc. etc. etc. Comment se fait-il donc, disions-nous en réfléchissant à part nous sur cette matière, que la Provence dont la terre nourrit tant de plantes aromatiques, dont les vins ont tant d'esprit, et dont les ports abondent en sucre et en épices, ne renferme aucun distillateur célèbre, et ne soit renommée par aucune liqueur sortie de ses fabriques?

En effet, si l'on en excepte l'huile de jasmin de la fabrique de M. Lazare Donet à Marseille (qui ne

subsiste plus, grâce à la Révolution), qui même avoit bien plus de mérite que de réputation, on ne connoît aucune liqueur de la Provence hors de son territoire; les distillateurs de Marseille n'expédient rien dans l'intérieur de la France, et ne travaillent guère que pour la consommation locale, ou pour quelques capitaines de navire. On peut même dire qu'il se *fabrique* à Marseille beaucoup plus de vins que de liqueurs. Il sort des cuves du Chaix de M. Bergasse, des vins portant le nom des plus fameux vignobles, qui, à beaucoup d'égards, soutiennent très-bien ce travestissement, et qu'on expédie dans les quatre parties du monde; tandis que ses alambics ne travaillent qu'en silence, et d'une manière obscure: cependant dans quelle ville trouve-t-on le sucre, les aromates et les esprits, en plus grande abondance, et à plus bas prix qu'à Marseille?

Ces considérations paroissent avoir frappé vivement M. J.-J. Fargeon, distillateur et parfumeur à Grasse, et qui soutient avec honneur l'éclat d'un nom devenu depuis long-temps

célèbre dans les annales du goût et de l'odorat (1). Non-seulement il s'est appliqué, comme liquoriste, à la distillation des fruits divers, et des fleurs, que la Provence lui offroit avec tant de profusion, et d'une qualité si fort au-dessus de tous ceux que produit le reste de la France; mais il a cherché à y acclimater des productions que jusqu'à ce jour on y avoit regardées comme absolument étrangères.

On sait que la supériorité du Marasquin de Zara, sur tous ceux qu'on fabrique ailleurs, est due au fruit qui fait la base de cette liqueur, et qui n'est nulle part aussi bon, et aussi abondant que dans les environs

---

(1) Il est le digne frère de M. Fargeon, le plus savant et le plus habile parfumeur de Paris, qui avoit mérité, par ses rares talens, d'être celui de la Cour, et dont l'ancienne et respectable maison est encore celle qui fabrique le mieux, et qui fait le plus d'affaires. Nous avons saisi l'occasion d'en parler, sous le rapport de la Gourmandise, dans presque tous les volumes de cet Ouvrage. Voyez pag. 29 et 216 de la première Année, troisième édition; p. 119 de la troisième Année, etc. etc.

de cette ville de la Dalmatie, plus connue des Gourmets que des géographes. Les distillateurs de Zara, sans même en excepter M. Demetrio, ne sont assurément pas les premiers distillateurs du monde; mais ils ont l'avantage de pouvoir employer les cerises noires aussitôt qu'elles sont cueillies, et leur territoire passoit jusqu'ici pour celui où ce fruit se plaisoit le mieux, et donnoit les meilleurs résultats. Les autres distillateurs de l'Europe, qui vouloient faire du Marasquin (et le faire en conscience, car beaucoup y emploient tout bonnement du kirchswasser), se voyoient donc réduits à tirer de Zara ou de Trieste, de l'esprit de cerises noires, et de travailler avec à défaut du fruit. Or, ce n'est pas la même chose, car non-seulement cet esprit, lorsqu'il n'est pas distillé avec beaucoup de précautions, a souvent le goût d'empyreume, mais ceux qui connoissent la partie chimique de la fabrication des liqueurs, savent combien il est différent, d'opérer sur les végétaux en nature et frais, ou sur des esprits, tirés souvent par des

mains mal-habiles, venus de très-loin, et qui ont par conséquent contre eux les méprises de l'ignorance et les avaries de la route. M. Noël Lasserre seul a surmonté une partie de ces difficultés, et il est parvenu, avec de simples esprits, à faire, à Paris, du Marasquin presqu'aussi bon que celui de Zara (1); mais il est encore facile de voir qu'il n'a pas distillé le fruit en nature, et ce n'est pas sa faute.

Mais ce qui étoit impraticable dans la rue de la Grande Truanderie, pouvoit, à la rigueur, devenir possible à Grasse. M. J. J. Fargeon, propriétaire de plusieurs terrains aux environs de cette ville, a choisi une exposition analogue aux meilleures de la Dalmatie; il y a fait planter en grand nombre l'arbre qui donne le fruit du Marasquin, et après avoir employé plus de quinze années de soins, de travaux, et de dépense, pour acclimater, naturaliser et multiplier en Provence ce végétal précieux, il y est enfin parvenu.

(1) *Voyez* ce que nous avons dit du Marasquin de M. Noël Lasserre, page 189 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

Ses soins ont été glorieusement récompensés, et le succès a tellement couronné son entreprise, que cet arbre est devenu maintenant, dans le territoire de Grasse, une production indigène. Il en a si bien encouragé la culture (car il ne s'est pas borné à l'entreprendre sur ses propres terres), que ce fruit est en ce moment assez abondant dans cette ville, pour que M. J.-J. Fargeon puisse fournir à toutes les demandes qui lui seront faites, non-seulement en Marasquin, mais en esprits, et en extraits, et par conséquent alimenter les alambics de nos distillateurs, avec autant de facilité que les tables de nos Gourmets.

Le Marasquin qu'il a composé avec ce fruit, peut non-seulement soutenir la comparaison avec le meilleur de Zara; mais, au jugement de plusieurs grands connoisseurs, il a été reconnu plus suave, plus onctueux, et d'un goût beaucoup plus agréable. Ce Marasquin gardé pendant quelques années (on sait que le temps seul peut achever de perfectionner une liqueur, en identifiant toutes ses parties), deviendra

la plus délicieuse liqueur qui jamais ait chatouillé les houppes nerveuses d'un palais délicat ; et les vrais Gourmets lui devront ces voluptueuses titillations, ces extases indicibles, réservées aux fortunés mortels admis à boire le nectar à la table des Dieux. Le Marasquin de Grasse, conservé seulement pendant cinq ans, sera donc le *nec plus ultrà* des jouissances humaines, et le souverain bien des palais les plus difficiles.

M. J.-J. Fargeon n'a point borné son zèle à naturaliser parmi nous l'arbre auquel on doit le Marasquin, il a étendu ses conquêtes de l'orient au nord, et il est parvenu à ravir à la Grande-Bretagne cette espèce de menthe si estimée dans le commerce, connue sous le nom de Menthe d'Angleterre, et la seule dont les parfumeurs et les distillateurs voulussent faire usage. Lui-même a rapporté d'Angleterre la racine de menthe poivrée : les plantations considérables qu'il en a fait faire dans la vallée de Laval, auprès de Grasse, ont parfaitement réussi, et le sol de ce territoire, quoique dans une latitude et sous un climat si différens de

celui de la Grande-Bretagne, s'est trouvé tellement propice à cette culture, cette plante s'y est propagée dans une telle abondance, que M. J.-J. Fargeon peut maintenant faire face à toutes les demandes qui lui seront adressées, et fournir de l'essence de menthe d'Angleterre de première qualité, à tous les confiseurs et à tous les distillateurs, qui emploient soit en liqueurs, soit en bonbon, ce précieux aromate, dont l'odeur est si délectable, et dont l'usage intérieur est si salutaire.

Voilà donc deux plantes précieuses qui nous rendoient tributaires de l'étranger, et dont, grâces aux soins de M. J.-J. Fargeon, le territoire français se trouve enrichi. C'est une nouvelle branche de commerce et d'industrie dont son zèle a gratifié notre patrie, et les capitaux qui sortoient annuellement de l'Empire pour alimenter les fabriques de Zara et de Trieste, et le commerce des herboristes de Londres, concentrés dans l'intérieur, serviront à donner à nos fabriques une activité nouvelle. Béni soit le citoyen laborieux et intelligent, dont l'active industrie

fait concourir le bien général à son intérêt particulier ; et qui, en doublant les jouissances des plus délicats Gourmets, fait en même temps le bien de son pays. Voilà en quoi consiste le véritable patriotisme, et M. J.-J. Fargeon mérite le nom de patriote, dans la plus honorable acception de ce mot, que le prétendu civisme de nos républicains-révolutionnaires avoit fini par dégrader, mais qui doit reprendre tous ses droits et sa véritable signification sous un Gouvernement réparateur.

Le beau climat de la Provence, où le soleil qui n'est si souvent à Paris qu'un triste réverbère, jouit de toute sa force et de tout son éclat, est singulièrement favorable à la végétation des fleurs, et de toutes les plantes odorifères. Aussi la rose, la fleur d'orange, la violette, etc. ont-elles un tout autre parfum à Grasse qu'à Paris. M. Fargeon compose avec ces précieux aromates des Liqueurs dignes de servir de pendans à son excellent Marasquin, et quiconque aura dégusté de sa crème de rose, de sa crème de fleurs d'orange, de son huile d'anis, de sa crème de

Moka même, etc. en demeurera pleinement convaincu. Il est difficile de trouver des Liqueurs plus parfumées, plus onctueuses, fabriquées avec plus de soin, et plus flatteuses au goût. Quelques années de vétusté ajouteront à leur mérite, et alors il sera peut-être impossible de lutter contre elles. Le même artiste a fabriqué dans ses momens de loisir des amandes à la rose dont le parfum est délicieux, et des gâteaux de fleur d'orange, auxquels il ne manqueroit rien, si les feuilles de fleur d'orange étoient mieux prâlinées.

Dans tout autre ouvrage que dans un Almanach des Gourmands, presqu'exclusivement consacré aux jouissances du palais, nous dirions un mot des parfumeries de M. J.-J. Fargeon, l'un des principaux objets de son commerce. Il est facile d'imaginer que rien chez lui ne manque en fait de parfum aux divers produits de ce genre de fabrique; nous nous bornerons à citer sa pommade à la rose et à la fleur d'orange, ses savonnettes aux fines herbes, ses pâtes d'amandes à la rose et à la vanille, son eau de lavande à la bergamote, et

son eau de miel d'Angleterre, dont une goutte suffit pour embaumer toute une famille.

M. J.-J. Fargeon est de Montpellier, où il avoit établi sa fabrique avant de la transporter à Grasse, et de cette alliance des deux villes les plus parfumées de l'Europe, il a dû résulter des produits d'une incontestable supériorité, pour l'entière satisfaction de notre odorat.

Tous les articles de la belle fabrique de M. J.-J. Fargeon, que nous venons d'énumérer, ont été essayés avec la plus grande attention par notre Jury dégustateur, assisté d'un des premiers distillateurs de Paris; et si le résultat de cet examen leur a été si favorable, c'est à lui seul qu'il le doit. Nous ne pouvons en finissant qu'exprimer un dernier vœu, c'est qu'il forme bientôt à Paris un entrepôt de toutes ses Liqueurs, etc. nous osons lui en garantir le succès le plus rapide et le plus étendu.

DU SIROP DE PUNCH DE BRUXELLES.

Il ne faut pas chercher à le dissimuler, le meilleur Punch, le Punch

le plus salutaire, même le plus agréable au goût, ne s'obtient qu'avec des citrons frais, de l'excellent rhum de la Jamaïque (1), et du thé hyswin, nouveau et de première qualité (2). L'acide du citron a cela de particulier qu'il veut être employé aussitôt qu'il a été exprimé du fruit; et l'huile essentielle que renferme l'écorce, et sur laquelle on frotte le sucre dont on édulcore la limonade et le Punch, demande également un emploi instantané. Le feu enlève à cet acide une partie de ses qualités, et de son parfum, et le meilleur sirop de limon connu, celui même de M. Tanrade est très-inférieur à une limonade bien faite, et préparée une heure avant d'en faire usage.

---

(1) On trouve du vieux rhum de la Jamaïque, d'une excellente qualité, chez M. Noël Lasserre, distillateur, rue de la Grande Truanderie.

(2) La boutique de Paris la mieux approvisionnée en toute espèce de thés, et au prix le plus raisonnable, est l'ancienne et respectable maison de commerce de M. Louis Millot, successeur de M. Piebot, épicier, rue Montmartre.

Voilà des principes invariables, de la vérité desquels l'expérience nous a pleinement convaincus, et dont aucune considération particulière ou personnelle ne nous fera jamais départir.

Mais il est mille circonstances où l'on ne peut se procurer des citrons frais et à un prix raisonnable. La préparation du Punch demande un temps assez long pour le bien faire, et souvent on veut en user sans délai. Les doses du sucre, des citrons, du rhum et du thé, ne sont pas connues de tout le monde, et varient même selon la qualité de ces denrées; car il est tels citrons dont un seul rend plus de jus que trois autres, quoique moins gros; et du sucre qui édulcore beaucoup plus que d'autre à moindre dose; le rhum varie dans sa force et dans sa qualité, et il n'est pas toujours aisé de se procurer d'excellent thé nouveau et naturel; enfin, l'embarras d'une manipulation, telle simple qu'elle soit, effraie et rebute beaucoup de consommateurs, qui préfèrent souvent une privation absolue à une jouissance un peu tardive.

Toutes ces considérations ont don-

né, depuis quelques années, la plus grande faveur au Sirop de Punch; parce qu'il suffit d'avoir de l'eau bouillante pour préparer soi-même à l'instant et sans aucun secours étranger, une boisson agréable et salutaire, qu'on peut renouveler sans cesse, dont on règle facilement la consommation, puisqu'on la prépare à mesure, même dans les verres, et dont on détermine les doses au gré de chacun des buveurs.

Tant d'avantages réunis devoient accréditer cette espèce de Sirop, et l'ont en effet tellement mis à la mode que sur dix bols de Punch qu'on prend à Paris, il y en a neuf de préparés de cette manière. Dès lors l'industrie des distillateurs s'est tournée vers ce genre de fabrication, et tous ont fait à qui mieux mieux du Sirop de Punch. Mais le Public paroît depuis longtemps donner la préférence à celui de Jolly, de Bruxelles, dont la fabrique y existe toujours entre les mains de ses enfans. Avec ce Sirop on obtient un Punch salubre, bon, mais sévère; en sorte qu'il convient plus aux hommes qu'aux dames; mais il suffit de l'édulcorer, en en faisant usage,

avec une cuillerée de sirop de capillaire, pour le rendre très-agréable au sexe aimable et délicat, qui veut trouver de la douceur dans toutes les espèces de jouissances qu'il procure ou qu'il goûte.

Ce Sirop a encore l'avantage d'être à un plus bas prix que tous les autres; en sorte que l'on trouve doublement son compte à l'employer dans les soirées d'hiver et dans les bals, où il s'en fait une si grande consommation.

Le seul dépôt du Sirop de Punch de Jolly, de Bruxelles, est à Paris, chez madame Hocquart, sa fille, libraire, rue de l'Eperon, n°. 1.

DE QUELQUES LIQUEURS DE GENÈVE.

La ville de Genève est aussi connue des Gourmands pour son Eau cordiale, qu'elle l'est du reste des hommes pour son lac, ses montres et ses contrefaçons. Cette Eau a fait la réputation et la fortune du célèbre Colladon son inventeur. Elle a porté son nom aux deux bouts de l'Univers, et cette Liqueur fait partie de tous les assortimens de ce genre qui doivent se trouver dans le cabinet des amateurs.

L'Eau cordiale n'est pas précisément une Liqueur agréable ; il en est beaucoup de plus flatteuses au goût. Mais ses vertus éminentes l'ont fait rechercher dès qu'elle a été connue, parce qu'elle a la propriété de donner du ton aux fibres de l'estomac, de faciliter la digestion, de prévenir ou de chasser les vents, de corroborer tous les principes vitaux, enfin, d'être éminemment cordiale, comme son nom l'annonce. Elle est donc utile dans un grand nombre de cas, et même nécessaire dans plusieurs. En raison de ses vertus bienfaisantes, elle peut figurer au Coup d'avant comme au Coup du milieu. Sa spirituosité réjouit le cerveau, sans affecter trop fortement le palais ; et sa sévérité empêchera toujours que l'on en fasse excès, comme de la plupart des Liqueurs très-sucrées, et dont l'attrait est souvent perfide.

Le secret de l'Eau cordiale a long-temps été concentré dans la famille de M. Colladon. Mais il paroît que cette recette est maintenant connue, puisque d'autres distillateurs de Genève fabriquent cette Liqueur, et la

fabriquent aussi bien, peut-être mieux que l'inventeur lui-même.

C'est ce dont on sera pleinement convaincu, lorsqu'on aura dégusté avec attention l'Eau cordiale de M. Jérémie Seche-Haye, distillateur à Genève, qui vient d'en former un dépôt à Paris. Une pratique longue et réfléchie de la distillation, a mis cet artiste à portée de perfectionner cette Liqueur, au point que beaucoup de personnes commencent à préférer son Eau cordiale à celle de M. Colladon lui-même. La sienne est donc éminemment spiritueuse et stomachique, et lorsque le temps aura achevé d'en incorporer toutes les parties, et d'en développer toutes les vertus, elle deviendra un élixir également précieux et salutaire.

Le même distillateur vient de publier une Huile d'orange qui, pour ses vertus, est le digne pendant de l'Eau cordiale, et qui, pour le goût, est plus agréable; cette Huile onctueuse et pectorale, conserve très-bien le parfum de l'orange, et présente une sorte d'amertume qui n'a rien de déplaisant, et qui caractérise une fabrication sévère, mais pure.

Cette Huile d'orange se prendra avec plaisir à la suite du dessert, pour donner du ton à l'organe du goût, que les sucreries ont affadi, et pour parfumer agréablement et naturellement le palais, et le bien disposer à la dégustation du café.

Ces deux Liqueurs, qui tiennent à la sévérité qui caractérise en général les mœurs génevoises, conviennent plutôt aux hommes qu'aux dames, qui veulent des excipiens plus doux et plus sucrés. Elles font beaucoup d'honneur à M. Seche-Haye, et lui méritent d'autant plus la reconnoissance des Gourmands, que c'est un nouveau moyen de digérer qu'il leur procure. Leur fabrication annonce un distillateur au-dessus du vulgaire, et un chimiste habile ; on peut donc les considérer tout à la fois comme un remède agréable et comme une boisson salutaire.

L'entrepôt de l'Eau cordiale et de l'Huile d'orange de M. Seche-Haye, est, à Paris, rue et hôtel de Moussy, près le Marché S. Jean. On les y trouvera au même prix que dans sa Fabrique de Genève.

DES COMESTIBLES DE ST-GERMAIN-EN-LAYE.

Ce n'est point pour avoir vu naître Louis XIV, de glorieuse mémoire, que St-Germain-en-Laye est une ville chère aux Gourmands. Elle doit cet avantage à sa situation, à la pureté de l'air qu'on y respire, et dont la vivacité est telle, qu'il provoque singulièrement l'appétit et la digestion; enfin, à l'industrie de ses habitans, qui ont tiré un excellent parti de leur position pour concourir aux progrès de l'Art de la Table.

Si ces assertions trouvoient quelques contradicteurs, il nous suffiroit pour les convaincre de les conduire avec nous dans cette agréable cité; et, s'ils étoient de bonne foi, ils conviendroient sans peine que de tous les lieux agréables qui entourent la bonne ville de Paris, il n'en est aucun de plus propre à faire naître l'appétit, et, sous beaucoup de rapports, à le satisfaire.

Un air sec, presque toujours pur, et constamment très-vif; une forêt

de huit mille cinq cents arpens, percée d'environ trois cents lieues de routes en berceaux, qu'on peut, soit à pied, soit à cheval, soit en voiture, parcourir en toute saison et par tous les temps, et dont on peut dire, sans exagération, qu'elles sont aussi unies que celles d'un jardin bien tenu : ces routes traversées à chaque instant par des lapins, des lièvres, et des perdreaux d'un fumet exquis, sans compter les chevreuils et les faisans qu'on s'occupe d'y mettre, et qui, sur un tel sol, ne manqueront pas de croître et de multiplier, etc. etc. ; on conviendra sans peine que voilà des moyens victorieux de stimuler l'appétit le plus rebelle, et de disposer à un bon dîner l'estomac le plus paresseux.

Pour y parvenir, il faudra, au retour de cette promenade préparatoire, se rendre rue au Pain, chez MM. Placet et Beaufranc, artistes distingués dans plus d'une branche de la cuisine, et toujours assez bien approvisionnés pour n'avoir besoin que de quelques heures pour préparer et servir un dîner succulent. Et si, alléché par leur cuisine, un

Gourmand vouloit passer quelques jours à St-Germain, dans des appartemens garnis, que la détresse des habitans y a rendu fort communs, il pourroit être assuré d'y faire excellente chère. Car, au moyen des correspondances directes que ces Messieurs ont avec la haute et la basse Normandie, dont les routes aboutissent à St-Germain, on auroit en abondance de fines volailles, d'excellent poisson, du gibier de toute espèce, sans oublier le mouton de Pré-Salé. Quant au veau de Pontoise, tout le monde sait que l'on n'en mange pas d'autre à St-Germain-en Laye.

Un article très important, surtout pour ceux qui voudroient faire, à l'ombre des bois de cette délicieuse forêt, des déjeûners à la fourchette, ou des dîners champêtres, c'est la charcuterie. De temps immémorial, elle est traitée supérieurement à St-Germain-en-Laye, et tout ce qui tient à la personne du cochon y est soigné avec beaucoup d'intelligence. Parmi les artistes qui s'y sont distingués dans cette branche si importante de la Gourman-

dise, on doit surtout citer M. Masson, rue au Pain; tout ce qui sort de cette boutique est travaillé avec un grand soin et une propreté vraiment appétissante.

Cette même rue au Pain, qui paroît être le chef-lieu gourmand de la ville St-Germain, offre encore à la friandise une esquisse de la rue des Lombards, dans la boutique de M. Dusouchet, confiseur estimé; et dans celle de madame Choisel, un assortiment de bons légumes et de beaux fruits, très-propres à alimenter l'entremets et à briller au dessert. Madame Peni, place du Marché, est encore une fruitière en réputation.

Enfin, si l'on veut terminer son dîner par des glaces, on en trouvera de fort bonnes chez M. St-Avi, limonadier, à la promenade du Parterre. Mais il faut les lui commander d'avance, car celles qu'on prend habituellement dans son café, sont mesquines, chères et peu dignes d'un artiste qui a, quand il le veut, les moyens de bien faire.

Quant au café Moka et aux bonnes liqueurs fines, le plus sûr est de les

apporter de Paris avec soi, le défaut de consommation fait que les boutiques de St-Germain en sont mal approvisionnées.

Les bons vins entrent, comme l'on sait, pour beaucoup dans la composition d'un bon dîner, ils en font partie intégrante ; les Gourmands, qui voudront être bien abreuvés à St-Germain, doivent s'adresser à MM. Placet ou Beaufranc, ci-devant indiqués; tous deux, pleins d'honneur et de probité, se piquent de ne point surfaire, de ne point rançonner le citadin ni même l'étranger, et tous deux sont en relation avec des propriétaires de vins de Bourgogne, de Champagne, de Bordeaux et même d'Espagne. La consommation de ces vins précieux s'est singulièrement accrue à St-Germain, depuis que les fermiers des environs, enrichis par la Révolution, ont étendu le cercle de leurs jouissances. Lorsqu'ils viennent au marché, ils ne se contentent plus, comme autrefois, des vins de Chanteloup et d'Andresi, qu'ils abandonnent à leurs anciens seigneurs; l'argent les a rendus diffi-

ciles, et rien en ce genre n'est trop bon pour eux.

Un article qui n'est point à dédaigner dans la bonne chère, c'est la boulangerie ; et rien ne pare mieux un couvert, qu'un pain bien fait et de belle apparence. Celui qu'on fabrique à St-Germain-en-Laye peut être mis en parallèle avec celui de Paris ; il est aussi blanc, aussi varié, aussi digne des palais délicats. La veuve Cahier, boulangère près la Paroisse, passe pour préparer le meilleur.

Mais il est de riches Gourmands qui, ayant une confiance exclusive dans leur cuisinier, ne veulent jamais s'en séparer, et le mènent partout avec eux. Ils consentiront bien à venir passer quelques mois à St-Germain, mais ils voudront y tenir leur maison. Eh bien ! ils y trouveront encore sous ce rapport une infinité de ressources. Mesdames Potage et La Gille, place du Marché, alimenteront leur cuisine de volailles fines, d'excellent gibier, d'œufs mirés, de beurre de Gournai, en motte, enfin, de tous les élémens d'un bon dîner. Mais cela ne doit

pas les empêcher de s'adresser encore à MM. Beaufranc et Placet, lorsqu'ils voudront attirer chez eux des monstres, et manger du poisson de choix.

Pour un établissement momentané, l'on trouve peut-être plus de ressources à Saint-Germain-en-Laye, que dans beaucoup de cités plus considérables. Les habitans aisés de cette ville, froissés plus que partout ailleurs par la Révolution, louent souvent en garni le surplus de leur habitation. Un grand nombre de maisons, abandonnées par leurs anciens propriétaires, sont demeurées vides; et il est aisé de s'y établir à très-bon compte pour un temps limité. Les magasins des tapissiers regorgent de meubles acquis à vil prix dans des temps désastreux, et dont ils font aisément bonne composition, soit à loyer au mois, soit par vente. Ceux qui voudront essayer de cet arrangement, pourront s'adresser de préférence à M. Rollet, tapissier, place du Château; ou à M. Michel, place de la Croix Dauphine, tous deux bien assortis, et très-en état de mériter la confiance des amateurs.

Quant aux personnes qui ne veulent passer à Saint-Germain qu'un jour ou deux, elles trouveront à se loger très-convenablement, soit au Prince de Galles ou à Sainte-Geneviève, place du Château, soit au Grand Cerf ou la Chasse Royale, rue de Paris.

Ces détails, sur l'exactitude desquels on peut compter, qui nous ont été fournis par un homme du monde, ami des arts, grand connoisseur en bonne chère, qui habite Saint-Germain depuis long-temps, et dont nous avons conservé souvent dans le cours de cet aperçu les propres expressions, prouvent que cette ville est digne, sous plus d'un rapport, de l'attention des Gourmands. Ajoutons qu'elle est habitée par la meilleure compagnie d'autrefois, et que le ton qui règne dans ses sociétés est celui de la vieille cour et du plus grand monde.

DES GROSEILLES DE BAR.

Parmi les confitures exotiques que la friandise attire à Paris, et que la cupidité s'empresse d'y contrefaire, l'on doit surtout distinguer les confi-

tures de Groseilles de Bar-le-Duc, qui, depuis long-temps, jouissent d'une réputation méritée, et qui continuent de la soutenir.

On sait que ces Groseilles sont entières, privées de leurs pépins, et cuites dans un sirop très-épais. Le degré de cuisson pour les conserver intactes après qu'on les a évidées, est très-difficile à saisir. C'est ce qui rend cette confiture précieuse lorsqu'elle est bien faite; et il faut convenir que c'est seulement à Bar que l'on a ce secret. Il est à croire que la qualité du fruit y entre pour beaucoup; car il ne peut tomber sous les sens que les confiseurs de cette ville soient plus habiles que les nôtres.

Quoi qu'il en soit, les Groseilles de Bar sont bien faciles à distinguer de celles qu'on fait à Paris à leur imitation; elles sont plus grosses, sentent bien mieux leur fruit, se conservent plus long-temps, et sont d'un goût plus délicat. Les contrefaçons ne sentent que le sucre; celles de Bar renferment tout le parfum de la Groseille. Les blanches sont les meilleures; et l'on peut dire qu'elles sont vraiment délicieuses.

Cette confiture, qui est aussi distinguée que la gelée de groseille est vulgaire, s'envoie dans de petits pots de verre, qui en contiennent au plus trois onces; en sorte qu'on en consomme facilement une demi-douzaine dans un dessert, ce qui en rend l'usage assez dispendieux. Nous ignorons pourquoi on ne les expédie pas par pot de livre ou de demi-livre; mais telles qu'elles sont, elles voyagent d'un pole à l'autre, et la ville de Bar occupe une place très-distinguée dans la Géographie friande de l'Empire Français.

Ces Groseilles sont à Bar-le-Duc l'objet d'un très-grand commerce; outre les expéditions nombreuses qui s'en font en droiture pour toutes les villes de l'Europe, où l'on aime les confitures bien faites, la ville de Bar étant une ville de passage, tous les voyageurs qui s'y arrêtent y font emplette de cette aimable friandise. Les boîtes sont ordinairement de six pots, trois de blanches et trois de rouges, encaissés dans de petites séparations, et emballés avec assez de soin. Il ne faut cependant pas renverser la caisse, chaque pot n'étant fermé que par un

papier assez mince, et seulement rebordé à l'entour.

Un grand nombre d'artistes s'occupent à Bar de la préparation des confitures de Groseilles; mais celui qui est unanimement reconnu pour le meilleur, qui fait le plus d'expéditions, et dont la marchandise est le mieux confectionnée, est M. Fatalot, tenant l'hôtel du Cygne, qui est la meilleure hôtellerie de l'endroit. Il fait ce commerce en grand, avec beaucoup de noblesse et d'aisance, et à en juger par son style, ce doit être un homme d'esprit, aimable et enjoué. Il n'est pas indifférent de correspondre avec un fabricant de ce caractère, et de recevoir en même temps une jolie lettre et une caisse d'excellentes confitures. On a ce double agrément avec M. Fatalot.

Les véritables Groseilles de Bar sont tellement prisées par les amateurs de bonnes friandises, qu'elles font partie intégrante de tout dessert un peu recherché. Un Amphitryon ne seroit pas du bon ton, s'il refusoit cette charmante douceur à ses convives.

DES BISCUITS D'ABBEVILLE.

Jusqu'à l'époque de la Révolution, Abbeville étoit beaucoup plus célèbre par ses draps que par ses Biscuits. La manufacture de MM. Van-Robais, dont la fondation remontoit aux beaux jours de Colbert, et de Louis XIV, étoit devenue la première de l'Europe, et ses draps portoient aux extrémités du globe la gloire de la France industrielle; mais les fabriques de Louviers, surtout celle de M. J.-B. De Cretot, aujourd'hui la plus considérable et la meilleure du continent, prirent depuis vingt-cinq ans un tel accroissement, firent de tels progrès, s'enrichirent de tant de lumières, et s'aidèrent si avantageusement des circonstances, qu'elles ne tardèrent point à éclipser toutes les autres. Celle d'Abbeville lutta long-temps; mais comme en industrie ainsi qu'en talens, quiconque s'arrête recule, elle fut contrainte de céder le premier rang, qu'elle avoit occupé pendant plus d'un siècle. De cette déchéance à une ruine totale il y avoit sans doute

encore

encore loin; mais les crises révolutionnaires comblèrent l'intervalle, et bientôt la fabrique de MM. Van-Robais disparut, il n'est resté que le souvenir de la perfection de ses ouvrages, qu'en les surpassant, M. De Cretot fit bientôt oublier. On dit qu'on s'occupe maintenant à la relever, et que MM. Grandin, frère et neveux, à qui elle appartient aujourd'hui, travaillent avec ardeur à lui redonner son premier éclat. Nous souhaitons qu'ils y parviennent, l'émulation est la mère de l'industrie, et la principale source des progrès dans les arts.

Mais tandis que la fabrique de MM. Van-Robais déclinoit, il s'en élevoit une autre à Abbeville, moins importante sans doute, mais plus chère aux Gourmands. Nous voulons parler de celle de Biscuits de Mademoiselle Rose Des Jardins.

Ces Biscuits, d'une nature particulière, et qui ne ressemblent à aucun de ceux qu'on fabrique à Paris, sont ronds, d'environ quatre pouces de diamètre, et huit lignes d'épaisseur; en les tenant bien enveloppés dans un endroit sec, on peut être

assuré de les conserver très-bons pendant plus d'une année. Ils sont croquans, d'un excellent goût, et méritent vraiment d'être distingués. Par leur nature ils peuvent figurer avec un égal avantage au déjeûner, au dessert, à la collation, et même ils ne dépareroient pas les Thés les plus somptueux. Enfin le prix en est modique, puisque, pour 2 liv. 16 s., on peut s'en procurer une douzaine de simples, et pour 3 liv. 6 s. une douzaine à l'écorce de citron.

Plusieurs autres fabricans d'Abbeville, tels que MM. Henry Tscharner, et Honoré Riquier, se sont livrés au même genre de travail, mais sans succès; leurs Biscuits envoyés à Paris, y ont même décrédité cette production au point que Madame Chevet qui les avoit reçus n'a pas osé les exposer en vente. Ainsi il est bien reconnu que Mademoiselle Rose Des Jardins est la seule qui fabrique les excellens Biscuits d'Abbeville, dont les friands amateurs ne pourront plus se passer, dès qu'ils auront fait connoissance avec eux.

La ville d'Abbeville ne fournit pas seulement d'excellens et d'inimita-

bles Biscuits, elle possède encore dans M. Richard (1) un artiste très-distingué, et plus d'un amateur nous a fait de ses pâtés de bécassines et d'esturgeon (on sait qu'il s'en prend d'excellens dans la Somme) un récit tel, qu'il nous a donné beaucoup de regret de n'avoir pas été à portée d'en juger par nous-même. Il ne tiendra qu'à M. Richard, de mettre notre Jury dégustateur en état de prononcer sur ses talens; en attendant, nous croyons pouvoir, sur la caution de plusieurs fins Gourmands, signaler ici ses pâtés, qu'il expédie aux personnes qui lui en demandent.

Voilà donc dans une seule petite ville deux artistes recommandables, chers aux Gourmands, et dignes d'occuper un jour une place dans la géographie manducatoire de l'Empire Français; en attendant, n'oublions pas de faire comparoître à nos festins et à nos Thés, les pâtés d'esturgeon de M. Richard; et les Biscuits d'Abbeville, de Mademoiselle Rose Des Jardins.

---

(1) M. Richard, traiteur, à l'hôtel d'Angleterre, à Abbeville.

DES AMPHITRYONS RURAUX.

Nous avons parlé des Amphitryons dans la seconde Année de cet ouvrage (page 34 de la deuxième édition), mais cet article ne concerne que ceux de la capitale, et tout au plus des très-grandes villes; il est à la campagne une autre manière de faire les honneurs, qui, pour être plus simple et plus conforme aux mœurs champêtres, n'en est ni moins engageante, ni moins polie. Plusieurs observateurs qui ont remarqué ces différences, nous ont demandé quelques détails sur ce sujet. Nous allons offrir le résultat de nos recherches et de nos observations, moins comme un petit traité sur cette matière que comme quelques pierres d'attente, dont un architecte plus habile que nous pourra se servir un jour, pour établir sur cette matière des règles immuables.

D'abord il est de principe qu'on a meilleur appétit à la campagne qu'à la ville, qu'on y est moins cérémonieux, et qu'on doit y jouir de beaucoup plus de liberté. Ces

considérations doivent guider un Amphitryon Rural dans sa conduite, et devenir les premières bases de ses devoirs.

Les invitations rurales se font d'une toute autre manière que les invitations urbaines. Il est rare qu'elles ayent lieu à jour fixe et déterminé, à moins qu'il ne s'agisse d'une fête. Ordinairement lorsqu'un Amphitryon va s'établir à la campagne, il en prévient les personnes qu'il sera bien aise d'y voir, et cet avertissement vaut une invitation pour toute la saison; mais souvent il n'y reçoit que le dimanche, et c'est alors ce jour-là seulement qu'il convient d'y aller, sous peine de se rendre indiscret, de ne trouver personne, et même de se passer de dîner.

A moins d'être fort riche, on doit être très-réservé dans ses invitations générales, surtout si l'on réside à peu de distance de Paris; sans cela l'on court le risque de voir sa retraite métamorphosée en auberge. Il ne faut jamais perdre de vue la jolie comédie de Dancourt, intitulée la Maison de Campagne; c'est un tableau fidèle, plaisant et animé, et

qui renferme à ce sujet d'excellentes leçons.

Les amis prévenus pour toute la saison, et les indifférens invités à jour déterminé, si le lieu est agréable et d'un abord facile, et si la cuisine est bonne, l'Amphitryon peut être certain de ne pas manquer de monde.

Son premier soin est de bien faire rafraîchir ses convives au fur et à mesure de leur arrivée; ensuite il doit les prévenir de l'heure du dîner, et leur laisser incontinent la liberté de se promener seuls dans toute l'étendue de son domaine, et même aux environs. Si le temps est mauvais, le salon doit être pourvu d'une foule de petits jeux, dont on sent mieux le prix à la campagne qu'à la ville; tels que trictrac, solitaire, baguenaudier, domino, bilboquet, trou-madame, etc. (1), et la salle de billard en bon état, et munie de tous ses ustensiles.

Une cloche dont le son se fera entendre au loin, annoncera l'heure de se mettre à table; on la sonnera

(1) Tous ces jeux et beaucoup d'autres se trouvent au Singe-Vert, rue des Arcis, la première fabrique à Paris en ce genre.

vingt minutes avant que de servir. Ce moment arrivé, l'on n'attendra plus personne, et les paresseux prendront le dîner au service où ils le trouveront, car dans une maison bien réglée, l'on ne rapporte jamais sur la table les plats qui en ont été desservis.

La cuisine ne sauroit être aussi recherchée à la campagne qu'à la ville; mais la chère y doit être plus abondante et plus saine, les vins purs et généreux. Les entremets consisteront en végétaux, en crêmes, à défaut de pâtisserie, qu'il est impossible de se procurer bonne hors de Paris, à moins d'avoir un pâtissier chez soi. Le potager et la laiterie feront presque tous les frais du dessert. Le café et la liqueur se serviront à table; cette dernière doit être simple, et se composera d'eau-de-vie, d'anisette, ou de quelques ratafiats.

Le dîner fini, et il ne doit pas durer plus de deux ou trois heures, on passera quelques instans dans le salon, puis chaque convive aura de nouveau la liberté de recommencer sa promenade, ou de faire ce qui lui plaira le mieux; ceux qui voudront partir le

même soir, le feront sans prendre congé. Ceux qui seront assez libres dans la maison pour y coucher sans une invitation spéciale, auront soin d'en prévenir l'Amphitryon au sortir de table, afin qu'il donne ses ordres en conséquence : à l'égard des autres, ils ne se tiendront pas pour invités à rester, à moins que l'Amphitryon ne le leur ait dit au moins à trois différentes reprises dans le cours de la journée.

Le souper ne doit être qu'une collation légère servie en ambigu ; une grosse pièce froide au milieu, deux rôtis froids en volaille ou en gibier aux deux bouts, et huit ou dix entremets au centre. Le dessert formera un cordon tout à l'entour.

Quelques jeux innocens, un peu de danse ou de musique, ou une promenade au clair de la lune si le temps est très-doux, rempliront l'après-souper qui doit être court à la campagne où l'on aime à se coucher de bonne heure.

Le déjeûner sera indiqué pour une heure rigoureusement fixe, et le son de la cloche en préviendra les convives, qui se seroient égarés dans une

promenade matinale, aux champs la plus agréable de toutes. Ce repas où chacun sera admis sans toilette, mais dans un négligé propre, se composera de thé, café, chocolat, et fruits selon la saison. Un fort pâté, quelques pièces de charcuterie froides, et deux belles galantines, occuperont seulement le centre de la table, en faveur de ceux qui ont l'habitude de se servir à ce repas de leur fourchette.

Après le déjeûner, chacun jouira de la même liberté qu'à la suite du dîner, et pourra se rendre, soit à la chasse, soit à la pêche, soit à la promenade; pour leur en faciliter les moyens, l'Amphitryon doit tenir dans une pièce à ce consacrée, des fusils, des gibecières, des fournimens, des lignes, des cannes, des parasols, et en général tous les engins propres à ces trois divertissemens; le tout en nombre suffisant, et à l'entière disposition des convives.

L'on aura soin de ne se présenter à dîner que coiffé et habillé; la propreté étant l'un des premiers besoins, et l'un des plus grands charmes de la société, l'on ne doit jamais

y renoncer même aux champs; un perruquier gagé par l'Amphitryon, sera dans la maison aux ordres des convives.

Telle est la disposition des journées dans une maison de campagne bien réglée. Le premier devoir de l'Amphitryon est que chacun de ses convives ait tout à souhait, mais sans profusion; de leur côté, ceux-ci doivent apporter de la gaîté, une humeur égale, jouir de tout sans abuser de rien, et n'amener ni chevaux, ni chiens, ni valets: ceux qui ne pourront s'en passer, auront soin de les envoyer vivre dans le village. Comme les domestiques sont en général plus exigeans et plus difficiles que les maîtres, il faut éviter autant qu'on le peut d'introduire les siens chez autrui. D'ailleurs l'on n'est jamais mieux servi à la campagne que par les domestiques de la maison. Leur zèle est d'autant plus actif qu'il n'est pas tout-à-fait désintéressé; mais l'Amphitryon doit fermer les yeux sur ces abus, et les convives se montrer généreux, en proportion des soins qu'ils auront exigés, et des attentions dont ils auront été

l'objet. Cette dépense est calculée dans les frais du voyage; au reste, elle n'a lieu qu'autant que l'on couche.

Toute espèce de gros jeu doit être proscrit à la campagne, si l'on veut y avoir du plaisir; on fera donc bien de ne pas souffrir de cartes dans le salon. Ceux qui les regretteroient, doivent borner aux Arcades du Palais-Royal leurs courses rurales.

L'Amphitryon doit chercher autant qu'il est possible à bien assortir son monde, parce que, par suite de la liberté presqu'indéfinie qui règne à la campagne, des personnes y étant moins contraintes, les inimitiés y sont aussi plus vives, et les occasions de les manifester plus fréquentes. Si le hasard fait qu'il se trouve chez lui deux rivaux, ou deux ennemis, il doit aller au devant des suites qu'une telle rencontre pourroit avoir, les prendre en particulier, et leur dire sévèrement que ce seroit manquer à la société et à lui-même que de faire éclater leur animosité; cette précaution suffira pour contenir dans les bornes de l'honnêteté, tout homme bien né, et l'on ne doit pas, même à la campagne, en recevoir d'autres.

Un Amphitryon délicat ne doit pas souffrir que la galanterie dégénère chez lui en scandale; et s'il invite de jeunes et jolies femmes, ce doit toujours être avec leurs maris, et jamais avec leurs amans. L'usage du monde en apprend plus sur ce point, que nous n'en pourrions dire. Il y a un juste milieu à garder entre une pédanterie ridicule et une indulgence coupable; et s'il est permis de fermer les yeux sur les étourderies, il ne doit jamais l'être de tolérer le vice.

Quoiqu'on soit moins cérémonieux à la campagne qu'à la ville, les devoirs d'un Amphitryon y sont cependant plus longs à connoître, et plus difficiles à pratiquer. A Paris, ses soins se bornent, en quelque sorte, à faire les honneurs de sa table; à la campagne, il faut qu'il fasse ceux de sa maison. Les convives sont comme autant de jeunes pensionnaires, sur lesquels il doit continuellement avoir l'œil sans paroître s'en occuper. Il faut qu'il devine leurs besoins, qu'il prévienne leurs écarts, qu'il pourvoie à leurs plaisirs, qu'il les mette tous en harmonie, sans avoir l'air d'y songer. C'est un soin

continuel et pénible, qui demande beaucoup de sang froid, de prudence, de douceur et de pénétration; d'où l'on peut conclure que les devoirs moraux d'un Amphitryon Rural, sont encore plus difficiles à remplir que ceux qui tiennent à la Gourmandise. Pour ces derniers, il peut s'en reposer sur son maître-d'hôtel; mais pour les autres, il ne doit s'en rapporter à personne; il faut qu'il les exerce lui-même.

Nous connoissons un particulier qui remplit tous ces devoirs difficiles avec une telle supériorité, que nous ne craignons pas de le proposer pour modèle à tous les Amphitryons Ruraux présens et à venir. Si nous ne consultions que son goût, nous tairions ici son nom; car il est ennemi de l'éclat, et ses vertus modestes fuient le grand jour. Mais il importe au bien de la Société qu'il soit connu; et comment l'offrir en exemple, si l'on ne révèle son nom? Nous devons donc dire à tous ceux qui seront jaloux d'exercer parfaitement les devoirs de l'hospitalité, et de faire les honneurs de leur maison de campagne de manière à gagner tous les cœurs, qu'ils ne sau-

roient y parvenir plus sûrement qu'en tâchant d'imiter M. J.-B. De Cretot.

Possesseur d'une délicieuse maison de campagne à Migneaux, il se plaît à y réunir, presque tous les dimanches de la belle saison (le samedi soir et le lundi matin font partie de ce dimanche), une société choisie, quoique nombreuse; et la liberté qu'il accorde à ses amis est telle, qu'il leur permet d'amener chez lui leur propre société. Un château charmant et très-bien distribué, des bois bien champêtres, bien soignés et bien percés, beaucoup d'eau, de vignes et d'arbres fruitiers, une vue tellement pittoresque, qu'il n'en est aucune aux environs de Paris qui lui puisse être comparée, tous les amusemens champêtres, soit au dedans, soit au dehors, une table aussi recherchée et aussi délicate qu'on pourroit la désirer à Paris; enfin, des domestiques prévenans, polis, attentifs et jamais importuns, sont les moindres agrémens qu'on trouve dans cette charmante retraite. Le maître a une manière d'en faire les honneurs, qui, pour n'appartenir qu'à lui, n'en est

pas moins admirable. Sa politesse ingénieuse, attentive, prévient tous vos besoins, sans avoir l'air de songer à vous. Une main invisible semble aller au devant de tout ce que vous pouvez désirer; et il ne tient qu'à vous de vous croire le maître de la maison tout le temps que vous y êtes, tandis que M. De Cretot, aussi caché que le machiniste de l'Opéra, fait jouer tous les ressorts, sans paroître en remuer aucun. A peine vous a-t-il vu, qu'il devine tout ce qui peut vous plaire; mais sa modestie le dérobe sans cesse à votre reconnoissance. Il est la Providence invisible de ce temple de tous les plaisirs: c'est un Génie actif, qui ne fait sentir son pouvoir que par ses bienfaits, qui se cache pour faire le bien, et dont on ne connoît, en quelque sorte, l'existence que par le bonheur dont on jouit dans toute l'étendue de son empire.

DES GRENOUILLES DE RIOM.

Les Grenouilles sont un mets assez délicat, mais qui n'est pas du goût de tout le monde. Plusieurs personnes ont même horreur de

ce joli petit animal, et c'est sans doute dans la crainte des méprises (chose qu'on ne doit jamais redouter du cuisinier même le moins expert), qu'elles évitent avec soin d'en manger. Un Gourmand n'a point de ces fausses délicatesses, et son premier devoir est de manger de tout, et de n'avoir d'aversion pour rien. Plaignons ceux qu'un scrupule mal placé prive de plus d'une jouissance; et comme ceux qui ont de l'aversion pour les Grenouilles, portent ordinairement le même dégoût sur les huîtres et sur les escargots, on peut dire qu'ils se privent volontairement de trois grands plaisirs.

La Grenouille est un aliment sain, léger, agréable, qui s'accorde avec tous les estomacs, et qui convient au convalescent, comme au Gourmand robuste. Mais il n'a qu'une saison pour être mangé dans toute sa bonté, et ce n'est guère que pendant le carême, qu'on le voit admis sur les tables parisiennes. On n'en sert jamais que les cuisses, c'est-à-dire le train de derrière, et on les mange soit à la poulette, soit frites dans une pâte à beignets. On en fait aussi

des potages fort sains qui conviennent dans toutes les chaleurs d'entrailles, et pour dissiper les boutons du visage. En général cet aliment est regardé comme humectant, incrassant, propre à adoucir les âcretés de la poitrine; c'est un restaurant dont on fait usage avec succès dans la consomption.

Nous pensions borner à ce que l'on vient de lire ce que nous avions à dire ici des Grenouilles, lorsque nous avons reçu d'une dame, non moins aimable que Gourmande, et très-érudite sur les parties les moins connues de la bonne chère, des détails dont nous nous ferions un véritable scrupule de priver nos Lecteurs.

Il existe à Riom, en Auvergne, un aubergiste nommé Simon, qui a un talent particulier pour accommoder les Grenouilles. Il ne fait point mystère de sa manière de les apprêter, et les fricasse devant tout le monde, et cependant les cuisiniers, témoins de son travail, ont eu beau imiter strictement ses procédés, aucun n'a pu saisir sa manière, aucun n'a pu réussir à rendre comme lui les Grenouilles tellement croquantes,

qu'on n'en distingue plus les os. Les voyageurs Gourmands se détournent souvent de vingt lieues pour venir à Riom manger des Grenouilles ; et c'est un des plus grands plaisirs indigènes que puissent goûter les Auvergnats.

Ce qui prouve tout à la fois et la bonté de ce mets, et l'impossibilité de le contrefaire, c'est que son auteur a gagné deux cent mille francs à ce métier, quoiqu'il donne, pour vingt-quatre sous, un plat qui contient trois douzaines de Grenouilles. Lorsqu'on en a goûté une fois, l'on ne peut s'en rassasier ; et comme il est presqu'impossible de se donner une indigestion de Grenouilles, la salubrité même de cet aliment tourne au profit du cuisinier. Il en sert non-seulement chez lui, mais il en fournit les maisons particulières et les traiteurs de la ville, et ne peut suffire à la consommation. Quel dommage que l'on ne puisse faire voyager un plat de Grenouilles comme une dinde aux truffes ! nous ne tarderions pas à les soumettre à l'examen de notre Jury dégustateur pour en obtenir une savante analyse.

En attendant qu'on trouve le moyen de les faire arriver toutes chaudes à Paris, voici comment M. Simon les accommode en Auvergne.

Après avoir écorché la Grenouille, et supprimé ce qui ne se mange pas, il les jette à mesure dans de l'eau fraîche pour les faire bien dégorger et blanchir; il les met tremper ensuite dans des blancs d'œufs, les saupoudre avec de la fleur de farine, et les fait frire d'une belle couleur. Lorsqu'elles sont dressées sur le plat, il y met la dernière main par l'expression d'un ou de deux jus de citron, et les sert brûlantes.

Comme il n'est personne qui ne puisse en faire autant, il y a tout lieu de penser que la qualité exquise des Grenouilles de M. Simon provient de la manière dont il les nourrit, beaucoup plus que de celle dont il les accommode. On ignore en quoi il fait consister cette nourriture, c'est un mystère qu'il n'a jamais voulu laisser pénétrer. Ce que l'on sait seulement, c'est qu'il a dans ses caves, qui sont immenses, une grande quantité de cuves pleines d'eau, et remplies de milliers de

Grenouilles, dont le coassement continuel devient une musique délicieuse pour tous les Gourmands du quartier. Mais M. Simon est le seul qui en jouisse de près, car il a grand soin de s'enfermer lorsqu'il rend visite à ses pensionnaires.

Une remarque bien importante à faire, c'est que les Grenouilles qui, ainsi que nous l'avons dit en commençant cet article, ne sont guère bonnes que dans le carême, sont chez M. Simon délicieuses pendant toute l'année, même pendant le temps du frai, si préjudiciable à tous les animaux aquatiques. Cela vient-il de la nourriture qu'il leur donne, ou de quelques précautions particulières? c'est ce qu'il est impossible de savoir. On ne peut former à ce sujet que des conjectures.

M. de M.... l'un des plus riches Gourmands de l'Auvergne, fit offrir à M. Simon une somme considérable pour avoir son secret. Celui-ci, se tenant prudemment sur la négative, assura qu'il n'en avoit aucun, et que M. de M.... pouvoit envoyer son cuisinier pour le voir opérer. Celui-ci vint en effet, se conforma exacte-

ment à ce qu'il avoit vu, et ne fut pas plus heureux que les autres. M. de M.... garda malgr lui son argent, et M. Simon sa recette.

Ce secret paroît une chose si extraordinaire au peuple de Riom, que peu s'en faut qu'il ne croie l'auteur sorcier; beaucoup de gens de cette classe ne l'appellent que Simon-le-Magicien; mais il est connu dans toute la province sous le nom de Simon-la-Grenouille, et il se console de ces divers sobriquets en comptant ses écus.

Assurément le secret de cet homme est sa propriété, et nulle Autorité ne peut le contraindre à s'en dessaisir. Mais lorsqu'on pense que ce secret descendra avec lui dans la tombe, et que les Gourmands seront alors à jamais privés de ses précieux résultats, on ne peut s'empêcher de former un vœu, qui concilieroit en même temps les intérêts de l'art, et le respect dû aux propriétés : c'est que M. Simon fût contraint de déposer sa recette, cachetée, et affirmée par lui véritable, au greffe de la Cour d'appel de Riom. M. Garron, son digne greffier, en resteroit déposi-

taire, jusqu'au décès de l'inventeur. Alors le précieux dépôt seroit remis à ses héritiers, s'ils vouloient continuer ce commerce, ou rendu public à la grande satisfaction de l'Europe Gourmande.

DU MOUTON A LA SERVIETTE.

Rien n'est si succulent en fait de cuisine bourgeoise et peu dispendieuse, qu'un gigot de mouton à la broche, bien choisi, et cuit à point; mais aussi rien en général n'est plus dur. Il est bien plus aisé de trouver une femme sensible qu'un gigot tendre, et cette qualité qui est presqu'inhérente aux premières, est si rare dans les seconds, que l'on y a presque renoncé. C'est dommage; car un gigot rôti d'une tendreté parfaite, est l'une des plus excellentes choses que la boucherie puisse accorder à l'appétit d'un Gourmand qui n'est point encore blasé sur les produits de la cuisine, et qui préfère un mets sain, naturel, juteux et succulent, à tous ces ragoûts incendiaires, qui trop souvent ne flattent les organes du palais qu'aux dépens de ceux de la digestion.

Mais la tendreté d'un gigot dépend moins de l'art du cuisinier, que de ses soins, de sa patience, et surtout du naturel de la bête. Il est tel mouton que rien ne peut attendrir, et tel autre que trois ou quatre jours d'attente suffisent pour rendre fondant. Mais il faut convenir que ceux-ci sont les élus de la boucherie, et que rien n'est plus rare que de les y rencontrer, surtout à Paris, où les meilleurs moutons viennent du Cotentin, de la Normandie ou de Beauvais, et ne sont guère recommandables que par leur volume. Quant à ceux des Ardennes, de Cabourg et de Pré-Salé, qui sont les plus délicats et les plus succulens, il faut les tirer en droiture, avec autant de précaution que l'on doit en mettre pour obtenir du Clos-Vougeot ou de la Romanée, des vins fins et naturels.

Dans la presqu'impossibilité de manger tendre un gigot à la broche, le génie des cuisiniers s'est retourné de cent autres manières pour nous masquer son insensibilité. De-là sont nés les gigots à l'eau, de sept heures, à la daube, à la Périgord, en ballon, roulés, à la paysanne, de

cent feuilles, farcis, piqués à la Dauphine, à la Sultane, et mille autres inventions plus savantes encore, sorties du cerveau des artistes de première classe.

Il en est une qui, pour être beaucoup plus simple que toutes celles que nous venons d'énumérer, n'en est pas moins recommandable; et la dame de qui nous la tenons, et dont nous avons éprouvé l'excellent goût dans plus d'une occasion, nous en garantit le succès.

Vous choisissez un gigot aussi bon qu'il est possible aux bouchers de Paris de vous le fournir, et lorsque vous l'avez attendu assez de temps pour bien augurer de sa tendreté, vous le pesez. Il faut qu'il cuise pendant autant de quarts-d'heure qu'il pèse de livres, plus un si on le veut sanguinolent, ou plus deux si on l'aime bien cuit.

Voici maintenant la manière de l'accommoder : On l'enveloppe dans un linge bien blanc; on a une marmite assez grande pour pouvoir le contenir tout entier; on la remplit d'eau; lorsque cette eau boût à gros bouillons, on le met dedans, et

on la soutient toujours au même degré, c'est-à-dire, dans une continuelle ébullition. Lorsque le gigot a demeuré dans cette eau le temps que nous avons déterminé, on le retire, on le dresse sur un plat, et on le sert sans autre assaisonnement. La grande chaleur de l'eau a tellement saisi les pores de ce gigot, d'ailleurs bien enveloppé et bien serré dans la serviette, tellement concentré tout son jus, qu'au premier coup de couteau qu'on lui donne, ce jus sort avec la vélocité du fameux jet d'eau de Saint-Cloud; c'est une véritable inondation sur la table, et l'on a de la peine à se garantir des suites de ce succulent déluge.

Tel est le Gigot à la Serviette. On assure que le mouton cuit de cette manière, perd ce goût de bercail qu'il n'a que trop souvent à Paris, et que supportent difficilement les estomacs délicats. Cette recette n'a rien de savant sans doute; mais c'est sa simplicité même qui en fait le mérite, puisque d'une part, elle est à la portée de tous les consommateurs et peut se pratiquer partout, et que de l'autre, il en résulte un mets

peu dispendieux, succulent, et salubre.

DES HARENGS SAURS À LA BRUXELLOISE.

Il est fâcheux que le Hareng saur ne jouisse pas en général d'une assez bonne réputation pour être admis sur les tables opulentes, et que la vanité des gens riches, l'ait relégué dans la cuisine du peuple. Car, si cet aliment n'est pas des plus salutaires, si par ses principes âcres il ne convient qu'à des estomacs robustes, il faut convenir qu'il rachète par plus d'une qualité les inconvéniens attachés à sa préparation. Il réveille l'appétit blasé, il chatouille vivement les houppes nerveuses du palais; servi en hors-d'œuvre, il dispose à faire honneur aux entrées; coupé en petits morceaux, et jeté dans la salade, il l'aiguillonne, surtout celles de mâches et de betteraves, naturellement trop douces; enfin c'est un excipient utile dans plus d'une circonstance, et qui, pris avec modération, ne doit pas être entièrement proscrit. Il a de plus une excellente vertu, et dont les vinographes sentent vivement

tout le prix; c'est qu'il excite singulièrement la soif, et qu'il rend très-indulgent sur la qualité du vin. De tout ceci l'on peut conclure que, malgré tous ses défauts, le Hareng saur, semblable à beaucoup de gens d'esprit, vaut en général mieux que sa réputation.

Mais il est un moyen d'en obtenir un hors-d'œuvre qui ajoute à ses qualités, et qui masque une partie de ses principes délétères. Ce plat est tout à la fois très-bon et d'une préparation tellement facile, que chaque amateur peut s'en donner le plaisir au coin de son feu, et en faire son déjeûner, les jours où un grand dîner qui l'attend, nécessite une dose extraordinaire d'appétit.

On a une grande feuille de papier de Hollande très-fort, qu'on emploie double, et dont on forme une caisse, capable de contenir huit Harengs. On la beurre bien exactement tant en dedans qu'en dehors.

On prend huit beaux Harengs saurs bien choisis. On leur coupe la tête et la queue, on leur ôte la peau, et l'arête du milieu; et lorsqu'ils sont bien parés, on les coupe

en deux longitudinalement, pour former de chaque Hareng deux filets.

On les range côte à côte dans la caisse; entre chaque filet on met de petits morceaux de beurre bien frais manié de fines herbes; force champignons coupés en dé (il en faut un maniveau pour huit Harengs); persil, ciboule, échalottes, une gousse d'ail hachés bien menus, et poivre fin; on peut y ajouter un filet d'huile vierge. On saupoudre ensuite le tout avec de la chapelure de pain très-fine, et l'on met cuire sur le gril à feu clair, et en prenant toutes les précautions possibles pour que le papier ne brûle point; c'est pourquoi nous avons dit qu'il falloit le choisir fort, l'employer en double, et le beurrer exactement.

Lorsque vos Harengs sont cuits, vous les retirez du feu, et les servez dans leur caisse avec l'expression d'un jus de citron.

Lorsque ce petit hors-d'œuvre est fait avec soin, c'est un manger délicieux.

On prépare ainsi les Harengs saurs à Bruxelles. Cette recette nous a été apportée de cette ville par un

jeune artiste qui y a long-temps résidé, et qui l'a même perfectionnée. Les Gourmands Parisiens apprendront avec plaisir et reconnoissance, qu'ils la doivent à M. Dublin, jeune acteur de la Comédie française, plein de zèle et de connoissances, dessinateur habile, comédien intelligent, sujet enfin auquel il ne manque que des occasions plus importantes de paroître, pour prouver qu'il est né avec un véritable talent.

Cette préparation est connue maintenant ici, sous le nom de Harengs saurs à la Dublin. Nous engageons nos honorables Lecteurs à en faire l'épreuve eux-mêmes dans un de ces momens de loisir où l'imagination aime à créer à l'estomac des jouissances nouvelles, et nous osons croire qu'ils nous sauront quelque gré de la leur avoir indiquée dans cet Ouvrage. Nous ajouterons que nous la tenons de l'auteur lui-même, et qu'on la chercheroit en vain dans tous les dispensaires gourmands. C'est donc une recette absolument inédite, et qu'on pourroit à la rigueur placer au rang des Découvertes nouvelles, surtout à Paris.

PETITE REVUE GOURMANDE,

Ou troisième Promenade d'un Gourmand dans Paris, *pour servir de suite et de complément à nos deux premiers* ITINÉRAIRES NUTRITIFS.

Suum cuique.

Il paroît que les vrais Gourmands ont montré une prédilection particulière pour les deux Itinéraires nutritifs, qu'on trouve dans la première et dans la troisième Année de cet Ouvrage. Ce sont les articles qu'ils ont lus avec le plus d'attention, relus avec le plus d'intérêt, et consultés le plus souvent. Aussi, dans leurs exemplaires, les pages de l'Itinéraire nutritif sont-elles maculées, tandis que beaucoup d'autres du même volume sont demeurées vierges.

Cette considération nous a déterminés à publier cette Année un troisième Itinéraire, malgré la résolution que nous avions prise de n'en donner un que tous les deux ans. Mais comme le peu de temps qui

s'est écoulé depuis la mise au jour de notre troisième Année (qui a paru aux fêtes de la Pentecôte de 1805), a dû nécessairement apporter peu de changement dans la liste des artistes en bonne chère, nous avons pensé qu'afin d'offrir au moins quelque variété dans la confection de ce troisième Itinéraire, il falloit en changer la forme. Nous avons donc classé et réuni, dans des articles séparés, chaque artiste de la même profession; ainsi le Lecteur se fatiguera moins, et au lieu de courir d'un bout de Paris à l'autre pour chercher les meilleurs Restaurateurs, les meilleurs Pâtissiers, etc., il les trouvera réunis ici chacun dans un même article. Cet ordre offre moins de variété que celui que nous avions adopté d'abord; mais il plaira davantage aux personnes méthodiques, et il facilitera les recherches. Si le Public paroît lui donner la préférence, nous nous y conformerons dans les Années suivantes.

Au reste, nous n'avons pas prétendu comprendre dans cette nomenclature rapide tous les artistes qui méritent d'être recommandés aux Gourmands; et ceux qui n'y trou-

veroient pas leurs noms auroient tort de nous accuser d'injustice. Nous avons voulu seulement indiquer dans chaque genre ceux qui, *à notre connoissance*, nous ont semblé les meilleurs ; et, quelque confiance que le Public ait paru prendre jusqu'ici dans l'impartialité de nos opinions dégustatrices, nous sommes très-éloignés de les donner comme un jugement sans appel. Paris est si vaste, la vie de l'homme est si courte, et nos moyens sont si bornés, qu'il nous est impossible de connoître par nous-mêmes, et sans exception, tous les artistes dignes d'une recommandation particulière. Mais nous accueillerons toujours avec empressement (comme nous l'avons fait jusqu'à ce jour) les réclamations de ceux qui se croiroient lésés par notre silence ; et dès que nous aurons été informés de leur existence, nous ne négligerons rien pour nous assurer d'abord par nous-mêmes, ensuite par notre Jury dégustateur, s'ils méritent d'occuper une place distinguée dans la hiérarchie alimentaire et gourmande. Notre Ouvrage est maintenant assez répandu pour que tous ceux qu'il

peut intéresser en ayent connoissance ; c'est donc à eux de nous avertir eux-mêmes de leur existence et de nos omissions ; une fausse modestie doit d'autant moins les arrêter, que tout véritable artiste a la conscience de son talent ; et avertir l'Historien des Gourmands qu'on croit avoir quelques titres à son souvenir, est bien moins une preuve de présomption, que la marque honorable d'une juste confiance dans ses propres forces : un dédaigneux silence attesteroit, dans ce cas, bien plus de vanité, qu'un généreux appel à notre attention.

Dans la Nomenclature qu'on va lire, nous n'avons prétendu établir aucun rang, soit entre les professions, soit entre les individus ; nous n'avons même pas plus rangé les premiers dans un ordre méthodique, que les seconds dans celui de leur mérite particulier. Le désir d'établir un peu de variété dans cette liste, nous a seul guidés dans la classification des états, et les artistes sont placés à peu près comme leurs noms se sont présentés à notre souvenir.

Restaurateurs.

Si l'on en excepte quelques Restaurateurs des dernières classes, qui font à peine six mois de résidence dans la même boutique, et dont le fonds se trouve à vendre et le local à louer, avant même que les Gourmands ayent appris qu'ils existoient, il s'est opéré peu de changement parmi les premiers artistes de ce genre. Ainsi :

M. Véry. M. Véry occupe toujours sa magnifique maison aux Tuileries, et l'on peut regarder son local, dans lequel nous comprenons ses salons, ses cabinets, ses cuisines, et tous leurs accessoires, comme le plus bel établissement de Restaurateur qu'il y ait en France, et peut-être en Europe. Sa manière de traiter n'est pas moins savante que somptueuse, et tout ce qu'il sert atteste un artiste consommé dans son art. Ses vins répondent, pour leur choix, à la bonté de sa cuisine ; et, quoique ses prix soient élevés (ils ne sauroient ne pas l'être, vu le grand ton sur lequel cette maison est montée), nous avons prouvé, dès l'Année dernière,

qu'ils n'étoient point exagérés. Ce restaurant convient donc principalement aux Généraux, aux riches Gourmands, et surtout aux étrangers opulens. Le retour de la paix ne pourra manquer de lui rendre son ancienne activité; et rien n'est plus à désirer pour la gloire de l'art.

Il est douloureux de penser que, par suite du plan adopté pour la décoration du jardin des Tuileries, ce magnifique établissement doit être abattu. Cependant on assure que l'on ne procédera point à sa destruction avant l'édification totale des arcades de la rue de Rivoli; et, d'ici là, les Gourmands ont encore le temps d'y faire beaucoup d'excellens dîners, et les riches consommateurs d'y prendre de nombreuses indigestions.

M. Le Gacque.

Le restaurant de M. Le Gacque, si voisin de celui de M. Véry, est monté sur un ton plus modeste, et par cela même attire beaucoup plus de consommateurs. Ses salons et ses cabinets ne désemplissent point, et les dîneurs s'y succèdent sans interruption pendant plusieurs heures de chaque journée. La cuisine de

M. Le Gacque est excellente ; et, quoique moins recherchée que celle du voisin, elle convient à plus de monde. Ses vins sont naturels et vieux, et l'affluence du Public, depuis quelques années, dans cette maison, prouve que l'on sait très-bien y tourner la marchandise au goût de l'acheteur. Si quelqu'un mettoit en doute le talent de M. Le Gacque pour bien traiter son monde, nous citerions, à l'appui de nos éloges, l'avantage qu'il a de recevoir depuis long-temps l'illustre Société des Merchedis, dont les membres sont tellement difficiles, et si grands connoisseurs en bonne chère, que leur présence dans une maison suffit seule pour en établir la réputation. M. Le Gacque a trop d'esprit et de pénétration, pour qu'il soit nécessaire de lui rappeler tout le prix d'un bonheur envié par beaucoup de ses confrères, et il ne négligera sans doute jamais rien pour s'en rendre toujours digne, fût-ce même aux dépens de ses intérêts pécuniaires actuels. Quand il devroit perdre six francs par couvert en traitant la Société, il n'en feroit pas moins, même

même sous le rapport métallique, un très-grand gain.

Le restaurant de M. Billiotte, place Vendôme, n'est pas extrêmement fréquenté ; mais nous savons qu'il s'y est donné de très-bons repas, surtout en maigre. Sa cave, considérable et bien choisie, jouit, auprès des amateurs, d'une excellente réputation. Le Clergé paroît avoir adopté de préférence sa maison, tout à la fois décente et solide ; et c'est là que se donnent les repas avec lesquels ses plus respectables membres cherchent à prouver leur gratitude aux hommes en crédit, qui souvent n'ont fait que leur rendre justice en les servant. M. Billiotte.

Quant à M. Berly, nous n'avons rien à ajouter à ce que nous en avons dit dans nos Années précédentes. M. Berly.

Plusieurs grands Restaurateurs sont aglomérés au Palais-Royal dans un très-petit espace; nous continuerons de citer à leur tête M. Robert, qui passe pour le meilleur cuisinier de Paris. Ses repas de commande surtout sont si renommés, que lorsqu'on veut donner un dîner *sans* M. Robert.

faute, c'est toujours lui que l'on charge de sa confection.

M. Naudet. M. Naudet tient toujours un rang distingué parmi les bons Restaurateurs de cette enceinte; ainsi que M. Véry, frère et associé de celui des Tuileries, et dont la maison est ici très-fréquentée. Nous en dirons autant des trois Frères Provençaux, renommés pour les ragoûts de leur pays, et surtout pour leurs brandades de merluche: on assure que l'on ne sauroit en manger nulle part de comparables aux leurs. M. Justa, leur voisin, mérite aussi quelques éloges, surtout pour la modération de ses prix. M. Beauvilliers, rue de Richelieu, tient toujours un restaurant estimé, et même très-fréquenté, malgré son voisinage avec celui de M. Lambert, dont nous avons entendu faire de grands éloges par des amateurs dont l'opinion fait loi.

Frères Provençaux.

M. Justa.

M. Beauvilliers.

M. Lambert.

M. Grignon. Quoique le comptoir de M. Grignon (rue Neuve des Petits-Champs) ait perdu la *moitié* de ce qui en faisoit le charme, son restaurant soutient toujours sa haute réputation; la foule des opulens consommateurs abonde dans cette maison,

qui est tenue dans le très-grand genre, et gouvernée avec autant d'ordre que de décence et de soin : il faut quelquefois attendre long-temps son tour, avant d'y pouvoir occuper une table. Tous ceux qui fréquentent ce bel établissement, s'accordent à dire que la cuisine et la cave y sont excellentes, et que l'on y est servi avec cette recherche, ce luxe, et cette élégance de propreté, qui, s'ils ne constituent pas essentiellement la bonne chère, ajoutent cependant beaucoup à son mérite.

Rocher de Cancale.

Le Rocher de Cancale, rue Montorgueil, partage avec M. Le Gacque et avec M. Grignon, l'avantage de réunir le plus grand nombre de fins Gourmets, et même de riches consommateurs. Non-seulement l'on y mange les meilleures huîtres de Paris, et *en toute saison* (1), mais on continue d'y faire une chère tout à la fois bonne, délicate et salubre. Les meilleurs poissons de mer et d'eau douce s'y donnent journellement rendez-vous avec les plus succulentes

(1) *Voyez* le chapitre *des Huîtres d'été*, page 171 de la troisième Année.

volailles de la Normandie et du Maine ; et le gibier le plus parfumé se plaît à partager sans cesse les douceurs de ces têtes à têtes. Rien n'est plus appétissant que l'étalage nutritif qu'on voit dans cette boutique, et qui varie sans cesse ; la beauté des pièces, toutes troussées et toutes parées, leur fraîcheur, leur propreté forment un ravissant coup-d'œil, et les Gourmands s'arrêtent avec volupté devant cet amphithéâtre nutritif. Il n'y a point dans Paris de cartes de Restaurateur plus appétissantes que celle-là, ni de *montres* plus faites pour induire en tentation, sans même en excepter les plus jolies de celles qui sont toujours disposées à sonner pour les passans l'heure du berger.

Parc d'Etretat. Le Parc d'Etretat, rue Mandar, est toujours le digne émule du Rocher de Cancale, et se pique comme lui de donner d'excellentes huîtres, et un bon choix de volailles, de gibier et de poissons. Son local plus vaste, mieux distribué, et ses prix en général moins élevés, font que cette maison est aussi très-fréquentée. Il s'y fait surtout beau-

coup de pique-niques et de repas de corps.

Si l'on veut manger d'excellentes matelottes, dans une maison très-agréable et bien située, il faut toujours aller chez Madame la veuve Guichard, au Jardin Anglais, à la Râpée. Nous sommes entrés, dans notre troisième Année, dans assez de détails sur cet établissement précieux, pour nous dispenser d'en parler très-au long aujourd'hui. Nous y renvoyons donc le Lecteur, et nous nous bornons à dire qu'on y est parfaitement bien servi; qu'il est impossible dans aucun lieu du monde de manger des matelottes aussi bonnes, et à un prix plus raisonnable, puisque pour six francs par tête, le vin compris, on peut en avoir chez Madame Guichard, une très honnête, accompagnée d'un très-bon dîner, et cela pourvu que l'on soit au moins six de la même société. Mad. Guichard.

La maison de M. Dangers, traiteur à l'Apport-Paris, existe toujours, et continue d'envoyer en ville de très-bons repas. Son respectable père, très-renommé autrefois, louoit, à tant le marc, toute espèce de vais- M. Dangers.

selle d'argent pour les festins les plus nombreux, ce qui supposoit un mobilier immense, et tel qu'aucun Restaurateur, même du plus grand genre, ne pourroit en offrir de semblable aujourd'hui. M. Dangers le fils, qui tient maintenant cette boutique, suit les mêmes erremens que son père, et fournit de même de la vaisselle et des couverts, ce qui est d'une extrême commodité pour ceux dont le buffet n'est pas proportionné à leur cuisine, et qui veulent cependant réunir quelquefois chez eux une société nombreuse.

M. LeLong. Dans son voisinage, c'est-à-dire, rue de la Joaillerie, existe toujours le fameux Veau qui tette, passé sous la direction de M. Le Long, et où l'on trouve à toute heure les meilleurs pieds de mouton qu'il soit sible de manger à Paris. Il ne faut rien moins que leur excellent apprêt, pour familiariser les consommateurs avec un semblable local. Au reste, ces pieds courent partout où on les demande, et l'on peut s'en régaler chez soi, tout aussi bien que dans le lieu de leur naissance.

Si, avant de passer les ponts, nous

voulons aller faire un tour aux Tuileries et aux Champs-Élysées, nous trouverons dans la cour de l'Orangerie, un Restaurateur estimé, et assez fréquenté en toute saison, dans la personne de M. Le Doyen ; au pavillon Perronnet, place de Louis XV, une assez bonne cuisine chez M. Haudebourt, et chez M. Du Bertret, aux Champs-Élysées, une maison agréable en été, et bien fournie en tout temps.

M. Le Doyen.

M. Haudebourt.

M. Du Bertret.

En remontant la rue de Bourgogne, nous chercherons dans sa modeste et peu apparente boutique, M. Donzelle, chez qui les élèves de l'Ecole Polytechnique commençoient leur cours de bonne chère. Il est fâcheux que ce Restaurateur n'occupe pas un local plus vaste et mieux décoré, ou plutôt qu'il n'ait pas son établissement dans un quartier plus fréquenté par des Gourmands vraiment dignes d'apprécier ses talens. Ancien cuisinier de M. le maréchal de Castries, qui, lorsqu'il étoit ministre de la marine, avoit la meilleure table de Versailles, il est profondément versé dans tous les secrets de l'art : mais il est fâcheux qu'il n'ait pas des occasions plus

M. Donzelle.

importantes de les exercer. Nous engageons les riches Gourmands qui voudront faire l'essai du talent de M. Donzelle, à lui commander un dîner d'amateur.

M. Taillieur.

Ce n'est pas seulement comme possédant la meilleure cave de Paris dans tous les genres, que M. Taillieur (rue de Grenelle Saint-Germain, près la Croix Rouge) doit être signalé dans cet Ouvrage ; il est en outre très-bon cuisinier, et excellent Restaurateur : mais depuis qu'il habite le faubourg Saint-Germain, il ne donne plus à dîner à la carte. On en est dédommagé en faisant chez lui des repas de commande. Nous n'oublierons jamais un dîner que nous huitième avons fait chez lui, et avec lui, car c'étoit un repas d'amitié, dans lequel il nous fit boire 40 bouteilles du meilleur vin, et de toutes les espèces, et dont chaque service attestoit un homme profond dans l'art alimentaire.

de Harme.

M. de Harme (rue des Grands-Augustins) possède toujours chez lui cette merveilleuse Marmite perpétuelle, sur le feu depuis près d'un

siècle ; qui a donné le jour à plus de 300,000 chapons, et qui en produit encore, au commandement des amateurs, d'aussi bons qu'autrefois. C'est un mets aussi sain que succulent, et dont rien au monde ne peut donner d'idée à quiconque n'a point été sacrifier dans ce temple. Elève des meilleurs cuisiniers de l'ancien régime, M. de Harme est en outre un très-bon Restaurateur, et le digne beau-père de M. Véry. C'est un homme de l'ancienne roche, et non moins recommandable par ses mœurs que par ses talens.

Nous devons dire, en finissant, un mot de trois bons Restaurateurs qui avoient échappé à nos recherches dans nos précédens volumes, et qui auroient pu se plaindre à bon droit d'un tel oubli. Le premier est M. Berger, rue Saint-Honoré, près celle du Lycée, l'un des plus anciens Restaurateurs de Paris, et qui a conservé les qualités qui lui avoient mérité sa réputation. Le second, rue Croix des Petits-Champs, M. Barbet, gendre et digne successeur de M. Villain, chez qui la *Société des Mercredis* a pris naissance ; c'est tout dire. Le M. Berger. M. Barbet.

M. Nicolle. troisième enfin est M. Nicolle, boulevart des Italiens, renommé par les excellens repas du Salon des Princes, plutôt encore que par son restaurant.

Mad. Hardy. Quant à Madame Hardy, même boulevart, si connue par ses déjeûners à la fourchette, et qui, depuis deux ans, a joint un restaurant à son café, nous y reviendrons en parlant des limonadiers.

Rôtisseurs.

Les Rôtisseurs forment une classe à part des Restaurateurs, et même des Traiteurs, quoique plusieurs de ces derniers cumulent les deux états. Le Rôtisseur, proprement dit, est celui qui vend la volaille et le gibier en plume et en poil, et quelquefois cuit, surtout pendant l'été, et lorsque les pièces *pressent*. Mais il ne fait aucun ragoût, aucune cuisine; et l'on ne voit ni marmites, ni casseroles dans sa boutique.

La Vallée est le lieu de Paris qui réunit le plus de Rôtisseurs, tous les marchands qui y vendent en détail en ayant le titre. Les Rôtisseurs, tant de la Vallée et de la Halle, que ceux établis dans Paris, ont exclusi-

vement le droit de *lotir*, c'est-à-dire, d'acheter en gros, sur le carreau de la Vallée, des marchands forains. Il faut donc que les consommateurs passent par leurs mains lorsqu'ils veulent acheter en détail, aussitôt que l'heure jusqu'à laquelle les marchands de campagne peuvent détailler eux-mêmes, est passée.

On peut voir dans nos précédens volumes ce que nous avons dit, tant des Rôtisseurs de la Vallée, que de ceux de la Halle. Parmi les premiers, nous continuerons à signaler M. Leveau et Madame Morand; et parmi les seconds, M. L'Allouette; leurs boutiques nous ont toujours paru très-bien fournies. Nous ne citons plus M. Massieu, à cause de sa femme, qui, devenue revêche, avide et insolente, a presque perdu cette boutique, autrefois l'une des meilleures de la Vallée.

M. Leveau.
Mad. Morand.
M. L'Allouette.

Quant aux Rôtisseurs disséminés, en assez petit nombre (depuis qu'il y a tant de restaurateurs), dans les différens quartiers de Paris, nous nous bornerons à citer, comme nous l'avons fait les Années précédentes, M. Biennait, au haut de la rue Sainte-

M. Biennait.

Anne. Sa suprématie est tellement reconnue, il a laissé un si immense intervalle entre tous ses confrères et lui, qu'il mérite bien cette distinction particulière. Sa boutique est approvisionnée de tout ce qui arrive de plus beau en volaille et en gibier sur le carreau; et l'on peut dire, sans exagération, que tous les jours de marché il écrême la Vallée. Son débit est prodigieux; et ce n'est point une exagération de dire qu'à toutes les heures de la matinée on est à la queue dans sa boutique, pour atteindre à son poil ou à sa plume. Ce grand commerce fait que M. Biennait vend tout à un prix raisonnable, se bornant, sur chaque pièce, à un très-léger bénéfice; voilà pourquoi la volaille, quoique plus belle, est réellement moins chère chez lui qu'à la Halle et à la Vallée. Nous invitons donc les Gourmands consommateurs qui veulent, en ce genre, du beau et du bon, à s'y approvisionner exclusivement; ils n'auront que sujet de s'en applaudir.

Un autre agrément que l'on a dans cette maison, c'est que, lorsqu'on y est connu, l'on ne vous y surfait point. Vous savez d'abord le dernier

prix de chaque pièce ; et c'est une économie de temps et de paroles, dont les Gourmands sentiront d'autant mieux le prix, qu'ils n'y sont guère accoutumés à Paris.

Tous ces avantages ont déterminé, non-seulement un grand nombre de consommateurs, mais même des pâtissiers du premier rang, qui, n'ayant pas le droit de lotissage, ne peuvent acheter sur le carreau, à donner à M. Biennait la préférence sur la Halle et sur la Vallée ; et ils s'en trouvent d'autant mieux, qu'accoutumés à n'employer dans leurs ouvrages que des pièces de la première qualité et du plus beau choix, ils sont bien sûrs de les trouver dans cette boutique à la première inspection.

En voilà plus qu'il ne faut pour prouver ce que nous avons établi d'abord, et démontrer, jusqu'à l'évidence, que le titre de premier Rôtisseur de Paris appartient incontestablement à M. Biennait. Puisse cette déclaration ne point ralentir son zèle, et ne lui inspirer, au lieu d'un funeste orgueil, qu'un juste sentiment de ses propres forces, et la conscience éclairée de son talent !

Bouchers.

Il est prouvé, depuis long-temps, que la plus belle et la meilleure viande de France, en bœuf et en veau, se mange à Paris. Les bœufs de la Limagne et du Cotentin y sont beaucoup plus succulens que dans le pays de leur naissance et de leur éducation; et nous en avons donné la raison dans notre premier volume (1). Quant à ces aimables veaux de Pontoise, nourris de crême et de biscuits, et dont la blancheur fait honte à la neige, comme ils arrivent à Paris en voitures, ils ne perdent rien dans le trajet de leur fraîcheur et de leur éclat. D'ailleurs, Paris étant presque la seule ville de France où l'ordonnance qui défend de tuer les veaux avant l'âge de six semaines soit exécutée, cette viande y est toujours mangée à son point, et aussi faite qu'un veau peut l'être.

Depuis l'établissement de la Halle à la viande, digne fruit de la Révo-

---

(1) *Voyez* page 7 de la première Année de l'*Alman. des Gourmands*, troisième édit.

lution, il se débite, à Paris, beaucoup plus de viande inférieure, et même mal-saine, qu'autrefois. On doit être surtout en garde contre le mouton de ces échoppes; quant au bœuf, celui qui s'y vend est presque tout du genre féminin. Cette inondation de basse viande, loin d'établir une concurrence favorable aux consommateurs, est cause, au contraire, du haut prix de cette denrée, qu'il faut acheter chez les Bouchers, et les gros Bouchers, pour l'avoir saine et de première qualité. Or, ceux-ci s'en prévalent pour rançonner les Gourmands, et vendre presque tous à faux poids.

Nous avons cité dans nos précédens voyages, l'étal de M. Simon, rue Sainte-Anne, comme l'un des mieux fournis de Paris en superbe viande. La mort de cet excellent Boucher n'a rien changé à la supériorité de sa boutique; et sa veuve, malgré l'éducation plus que brillante qu'elle fait donner à sa fille, n'en paroît pas moins jalouse de maintenir cet étal dans toute sa splendeur. Ses bœufs présentent un coup-d'œil si séduisant, qu'on seroit tenté de les man-

Mad. veuve Simon.

ger crus; et ses veaux de Pontoise ont tant d'éclat, qu'il n'est pas prudent, pour les vues délicates, de les fixer avec trop d'attention: les yeux en sont vraiment éblouis; ce n'est point une exagération.

M. Darras. On trouve dans M. Darras, au coin de la rue Saint-Honoré et de celle de Saint-Louis, l'un des plus forts Bouchers de Paris. Sa tuerie est très-considérable; et il alimente les étaux de beaucoup de ses confrères. Dire que de fameux pâtissiers se servent aussi chez lui depuis longtemps, c'est annoncer assez clairement combien ses cuisseaux de veau méritent l'attention des connoisseurs.

M. de Launey. Enfin, nous continuerons de signaler la boutique de M. de Launey, rue Montmartre, pointe Saint-Eustache, comme très-bien fournie en très-bonne viande. Il en sort surtout des pointes de culottes dignes des meilleures tables; et il s'attache à écrêmer en bœufs les marchés de Sceaux et de Poissy. Nous lui recommandons d'en peser les membres avec exactitude.

Nous finirons cet article par avertir nos Lecteurs d'être en garde sur la

manière dont, depuis l'établissement des nouveaux poids, on pèse presque partout la viande. Comme on se sert du kilogramme, et qu'on vend à la livre, il s'y trouve toujours une différence toute au désavantage des consommateurs, et qu'on peut évaluer à près de quatre pour cent. Il seroit temps que la Police prît en considération sérieuse un tel abus, qui n'est point particulier aux Bouchers, et qui se commettant surtout chez les marchands d'objets de première nécessité et de vente journalière, pèse douloureusement sur la classe des citoyens qui est le moins en état d'en supporter les résultats (1).

Charcutiers.

La consommation du cochon est très-considérable à Paris; et sans parler des jambons de Bayonne, dont

(1) Chez la plupart des grainetiers de la Halle, il manque presque toujours cinq à six gros sur la demi-livre; et lorsque l'acheteur s'en plaint, on lui restitue en injures ce qu'on lui a retenu en farine. C'est trop d'être à la fois insolent et infidèle; entendez-vous, Madame Pouard?

il arrive chaque année d'innombrables tonnes, il s'y fabrique une énorme quantité de marchandises avec le porc frais. Cependant, soit que cela dépende de la qualité des porcs, ou de la manière de les travailler, il faut convenir que la charcuterie de Paris ne peut soutenir la concurrence avec celle de Lyon et de Troyes. Il se prépare dans ces deux villes des saucissons et des cervelas, des hures, et du fromage de cochon bien supérieurs aux mêmes objets confectionnés dans la capitale. Aussi les marchands de comestibles profitent-ils de l'hiver pour ouvrir un grand commerce avec ces deux villes. Ce que l'on fait très-bon à Paris, c'est le boudin blanc, les pieds de cochon à la Sainte-Ménehoult farcis, soit aux truffes, soit aux pistaches, et surtout le fromage d'Italie, qui est tellement particulier à la capitale, qu'on ne sait point le fabriquer ailleurs. Il s'y fait aussi, mais dans quelques boutiques seulement, de très-bonnes saucisses; tout le reste est d'une qualité fort ordinaire, et doit baisser pavillon devant les deux villes que nous venons de nommer.

Il y a beaucoup de Charcutiers à Paris, mais peu qui se distinguent assez pour mériter une mention particulière et honorable. Nous continuerons cependant de signaler la boutique de M. Corps, rue St-Antoine, près celle Cloche-Perche, comme l'une des meilleures, et comme celle où tout est fabriqué avec le plus grand soin. Aussi le débit y est-il prodigieux; et l'on vient de tous les quartiers de Paris y chercher des saucisses, du fromage d'Italie, du boudin, des pieds de cochon farcis et du jambon cuit. M. Malherbe, son neveu, rue Saint-Magloire, marche dignement sur ses traces.

M. Corps.

M. Malherbe.

M. Jean, Charcutier de Lyon, rue Neuve des Petits-Champs, vis-à-vis le Ministère du Trésor public, est très-bien fourni en charcuterie lyonnaise; et soit qu'il la tire en droiture, soit qu'il la fabrique à la mode de son pays, tout ce qu'il vend est fort bon. C'est là surtout où l'on se porte en foule pour avoir ce qu'on appelle à Lyon du Jambon assorti, et ici un Déjeûner à la lyonnaise. C'est une assiette fort agréable dans un déjeûner solide, peu chère, et fort propre à pro-

M. Jean.

voquer la soif. Il a pour rival et pour
M. Caillot. voisin M. Caillot, autre Charcutier de Lyon, dont l'étalage annonce une boutique très-bien fournie, et qui paroît faire également beaucoup d'affaires.

Le successeur du fameux Duthé, rue Neuve Saint-Eustache, s'est fait annoncer, il y a quelque temps, avec beaucoup d'emphase dans les Journaux; nous ignorons si sa femme est moins acariâtre qu'il y a trois ans, et si sa marchandise est digne du nom auquel il a succédé. Nous tâcherons de nous en assurer dans le cours de cette Année.

M. Viard. Il y existe, à l'entrée de la rue Dauphine, un Charcutier, M. Viard, dont la boutique, toujours très-bien assortie, est aujourd'hui la meilleure du faubourg Saint-Germain; car celle de la rue des Ciseaux, si célèbre autrefois, ne subsiste plus; et celle de
M. Londault. M. Londault, rue St-Victor, a singulièrement dégénéré. La destruction de l'Université est devenue le signal de sa décadence, et son sort s'est trouvé lié à celui des bonnes études. S'il est douloureux de décheoir, il est honorable, au moins, de ne pouvoir

attribuer ses malheurs qu'à une semblable cause.

Les marchands de comestibles font, en général, beaucoup de tort aux Charcutiers, parce que c'est aujourd'hui chez eux que l'on va chercher, de préférence, toutes les cochonailles faites pour être mangées sans préparation, et même beaucoup de celles qu'il faut faire cuire. Ces messieurs, comme nous l'avons dit, ont des comptes ouverts avec les fabricans de Troyes et de Lyon, pour tout ce qui tient à l'inestimable personne du cochon; mais un grand nombre font fabriquer à Paris toute leur charcuterie prétendue exotique. Quand ils s'adressent bien, ce n'est qu'un demi-mal.

Marchands de Vins.

S'il n'y a point de ville au monde où il se consomme autant de Vin qu'à Paris, il n'en est aucune où il s'en vende davantage de sophistiqué; et ses Marchands méritent encore plus que ceux de l'ancienne Rome, le nom de *perfidus hic caupo*, que leur donnoit le bon Horace, qui, en sa qualité d'excellent buveur, devoit s'y connoître. On y boit des Vins de tous

les pays, qui souvent n'en ont que le nom. Les vins étrangers surtout, tels que ceux d'Alicante, de Malaga, etc. n'ont jamais passé la frontière, et plusieurs même sont fabriqués à Paris.

Il est donc très-difficile, ainsi que nous l'avons remarqué dans notre seconde Année, de bien abreuver sa table dans la capitale, à moins que l'on n'ait pris de longue main toutes ses précautions pour se former une excellente cave et l'entretenir. Mais les fortunes héréditaires pouvoient seules procurer cet avantage; et ce n'est pas du riche qui a passé, en quelques mois, de l'antichambre dans le salon, qu'il est permis de l'attendre.

C'est principalement par le Vin ordinaire que cet inconvénient se fait sentir. Il semble que les Vins fins soient moins difficiles à obtenir naturels. On en trouve encore de bons dans les ventes qui proviennent d'anciennes caves. Quelques marchands de comestibles, tels que l'hôtel des Américains et M. Le Moine, en font venir en droiture, sur la fidélité desquels on peut compter; mais le Vin ordinaire, acheté par paniers, est toujours frelaté; et, si on l'achète en

pièces, il faut prendre de grandes précautions pour n'être pas trompé.

Quoique rien ne soit plus rare à Paris qu'un Marchand de Vin honnête et délicat, la justice nous oblige cependant de convenir qu'il s'y en trouve encore quelques-uns, surtout parmi les gens de l'ancienne roche. Dans ce petit nombre, nous nous plaisons à citer, comme un homme de l'âge d'or, recommandable par sa probité, et parfaitement bien assorti en excellens Vins de Bourgogne, etc. soit ordinaire, soit d'entremets, M. Sandrin le père, Marchand en gros, rue des Fossés-St-Bernard. On peut s'abandonner à ce digne homme avec une aveugle confiance; il est bien certain qu'il y répondra, tant pour la qualité que pour le prix. Dieu le conserve pour le bonheur des Gourmands jaloux de boire du Vin franc et naturel! M. Sandrin.

Nous avons parlé, dans nos précédens volumes et dans celui-ci, des belles caves de M. Taillieur, rue de Grenelle-Saint-Germain, qui recèlent plus de trente mille bouteilles de Vins de liqueur ou d'entremets, tant indigènes qu'exotiques, sur la bonté et la vétusté desquels on peut d'autant M. Taillieur.

mieux compter, qu'ils proviennent presque tous des ventes d'émigrés. Il n'y a point là de Vins de la nouvelle France.

MM. Marès avoient ouvert, quai des Théatins, vis-à-vis le Pont-Royal, un entrepôt de vins fins, surtout de vins de Bordeaux, dont nous avons entendu faire l'éloge, et dont nous avons parlé dans nos deux dernières Années. Nous ignorons si cet établissement existe encore.

Il faut être en garde contre les Marchands de Vins qui se font annoncer journellement dans les Petites Affiches. Il est à croire qu'ils ne prendroient pas tant de soins pour se faire connoître, s'ils méritoient réellement d'être connus.

Brasseurs.

La difficulté de se procurer à Paris de bon vin ordinaire, a déterminé beaucoup de consommateurs à faire, à leurs repas, un usage habituel de la Bière. Cette boisson, que l'on n'a pas encore imaginé de frelater, étant toujours naturelle, ne présente pas les inconvéniens d'une liqueur factice: elle est peu dispen-

dieuse, presque toujours bonne, et convient à beaucoup d'estomacs. Il en est cependant qui ne peuvent s'y accoutumer, surtout en hiver, et dont elle trouble alors la digestion; ils feront bien de s'en abstenir pendant cette saison.

Pour jouir des avantages que la Bière procure, il ne faut pas l'acheter dans les cafés, parce qu'alors elle revient presqu'aussi chère que le vin. Il faut la prendre chez un Brasseur, qui vous l'envoie, franc de port, par quartaut de 80 bouteilles : on la fait tirer, et avec quelques précautions on la boit toujours bonne.

Ces précautions consistent principalement à n'employer que des bouteilles parfaitement nettes, et des bouchons neufs. On prévient la casse en couchant et en relevant les bouteilles à propos, et en les visitant souvent.

On ne fait plus guère à Paris que de la Bière blanche; plus légère et plus agréable à l'œil que la rouge, elle a pris, depuis quelques années, une faveur exclusive : elle est cependant moins nutritive et moins amie de l'estomac; mais comme elle coûte moins de frais de fabrication aux

Brasseurs, et qu'ils la vendent aussi cher, ils n'ont rien négligé pour lui faire donner la préférence, et ils en sont venus à bout.

M. Bouillerot de Saint-Ange.

Nous avons indiqué dans nos précédentes années la Brasserie de M. Bouillerot de St-Ange, rue de l'Oursine, comme l'une des meilleures, et nous continuerons d'y adresser les amateurs. Son propriétaire, homme aimable, très-bon convive, et surnommé le restaurateur de la gaîté française, n'en est pas moins un excellent Brasseur; il sait très-bien concilier les devoirs de son état avec ceux de la société.

M. Santerre de la Fontinelle.

Nous avons aussi cité avec éloge, la brasserie de M. Santerre de la Fontinelle (frère du général mousseux, qui a rendu ce nom si douloureusement fameux), rue d'Angoulême, près Chaillot. Il fabrique de la Bière à la manière anglaise.

Mais lorsqu'on veut boire de la véritable Bière d'Angleterre, et principalement du Porter, l'on sent bien que ce n'est pas aux Brasseurs qu'il faut s'adresser. On en trouvera, malgré la guerre, de très-bon chez M. Louis Millot, épicier, très-renommé

pour son assortiment des meilleurs thés, et successeur du célèbre Piébot, rue Montmartre, au coin du passage des diligences. Nous ne doutons pas qu'il ne s'en trouve aussi chez M. Corcellet et à l'hôtel des Américains.

Fabricans de Sirop de Punch.

On a déjà vu dans ce volume, que le meilleur Sirop de Punch est celui de la fabrique de MM. Jolly de Bruxelles; et que le seul dépôt qu'il y en ait à Paris, est rue de l'Eperon, chez Madame la veuve Hocquart, libraire, fille de l'inventeur, et sœur des chefs actuels de cette fabrique, connue de toute l'Europe. Les distillateurs de Paris, tels que MM. Le Moine et Noël Lasserre, fabriquent aussi du Sirop de Punch, qui trouve des amateurs. Il s'en débite qu'on dit être très-bon à l'hôtel des Américains.

Mad. veuve Hocquart.

Marchands et Marchandes de la HALLE.

La Halle, placée au centre de Paris, où tout arrive, où tout aboutit,

La Halle.

d'où tout part, sera dans tous les temps le plus grand et le principal marché des comestibles. C'est là que tous les autres marchés viennent se fournir, parce que c'est là seulement que tous les gens de la campagne apportent leurs denrées, et que toutes les voitures de marée débarquent.

C'est donc toujours à la Halle que le consommateur, qui veut s'approvisionner au plus bas prix possible, de poissons, de légumes, d'herbages et de fruits, doit se rendre. Il y trouvera à choisir depuis l'humble ablette, jusqu'à l'orgueilleux esturgeon; depuis le modeste escargot, jusqu'au brochet dévastateur; depuis la pomme de terre soumise, jusqu'au pied de cardes dominateur; depuis le cresson qui se cache, jusqu'au chou brocoli, fier de son port et de ses couleurs; enfin, depuis la pomme d'âpi, vierge timide, jusqu'au superbe ananas. Nous avons présenté, dans notre 3e. Année (1), quelques Considérations sur la manière dont un acheteur doit se conduire à la Halle pour bien

(1) *Voyez* page 293 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

y défendre ses intérêts; nous nous bornerons à indiquer aujourd'hui quelques Marchands dans chaque genre, qui sont toujours bien assortis, et auxquels on peut s'adresser avec confiance.

Marchands de Beurre et d'OEufs.

M. Theurlot continue d'être parfaitement bien approvisionné en Beurres de Gournay et d'Isigny, en OEufs de Mortagne et en fromages de Marolles, de Brie et de Neuchâtel. C'est un des plus gros commerçans de la Halle dans cette partie; et il approvisionne un grand nombre de fruitiers, de restaurateurs et de grosses maisons. Un excellent choix de marchandises, une grande douceur dans les prix et une parfaite probité, ont toujours distingué avantageusement cette respectable maison. M. Theurlot.

On cite avec éloge, pour le même commerce, M. Jolly et M. L'Allemand.

Marchandes de Marée.

Elles sont en grand nombre; mais ce sont celles qui se placent auprès de l'appentis où se fait l'adjudication

de la Marée, qui sont fournies des plus beaux poissons. Nous avons toujours distingué, en ce genre, Madame Dieu; et les monstres dont elle est sans cesse entourée, n'ont rien de redoutable. Heureux les Gourmands qui peuvent les apprivoiser et s'en faire suivre, surtout lorsqu'ils sont parfaitement frais; ce qui malheureusement ne leur arrive pas toujours!

Mad. Dieu.

Après Madame Dieu, nous citerons avec plaisir Madame George.

Mad. George.

Marchandes de Poisson d'eau douce.

Elles occupent un rang entier à la Halle, et sont entourées de baquets remplis d'eau claire, où se jouent les carpes, les tanches, les brochets et les anguilles. Quant aux barbeaux, goujons et autres Poissons blancs, ils se vendent ordinairement morts. Il n'en est pas ainsi des grenouilles, des écrevisses ni des escargots; on a même assez de peine à les contenir dans les petits paniers qui les renferment. Parmi les Marchandes de Poisson d'eau douce les mieux assorties, nous citerons Madame Desnœuds; c'est elle qui fait, à la Halle, le com-

Mad. Desnœuds.

merce le plus considérable dans cette partie, et la plupart des autres Marchandes achètent d'elle leur Poisson. Elle en vend quelquefois pour douze à 1,500 fr. par jour. M. Goupil est renommé pour sa probité dans ce genre de commerce, où cette vertu ne passe pas pour être indigène. M. Goupil.

Marchandes d'Herbes et de Légumes.

Ce commerce est très-considérable, et sujet à de grandes variations. On sent que la température de l'atmosphère doit prodigieusement influer sur le prix de ces sortes de végétaux, surtout pendant l'hiver, où la moindre gelée le fait quelquefois doubler du jour au lendemain. Parmi les Herbes, le persil et l'oseille, et parmi les Légumes, les champignons et les petits pois, sont ceux qui se ressentent le plus des variations du thermomètre.

Quoique plusieurs revendeuses de la Halle cumulent le commerce des Légumes et des Herbages, il se trouve ordinairement dans des mains différentes. L'une des plus fortes Marchandes de Légumes est toujours Madame Noël, et Madame Plain- Mad. Noël.

Mad. Plainchamp. champ rivalise avec elle. C'est dans ces deux boutiques que se fournissent la plupart des gros restaurateurs. A l'égard des Marchandes d'Herbages, c'est-à-dire de choux, carottes, poireaux, navets, etc. nous citerons parmi les mieux assorties l'Allemande qui étale rue de la Grande-Friperie.

Les pommes de terre forment à la Halle une branche de commerce particulière, et qui n'a rien de commun avec celui des autres Légumes; les femmes qui s'y livrent ne vendent pas autre chose, et en ont de toutes les espèces, même des topinambours: elles occupent un carré assez vaste entre les rues de la Petite-Friperie et de la Cordonnerie. Les Marchandes d'oignons sont rangées à la file le long du mur qui entoure cette enceinte.

Fruitiers-Orangers.

Les boutiques de la Halle qui présentent le coup-d'œil le plus attrayant, le plus fait en toutes saisons pour fixer l'attention des simples curieux qui font de ce premier marché de l'Europe le lieu de leur promenade ordinaire, ce sont sans contredit

celles des Fruitiers-Orangers qui occupent la plupart des maisons de la rue du Marché aux Poirées. C'est là que les plus beaux Fruits de chaque saison, que les primeurs les plus rares, que les tributs les plus riches de Vertumne et de Pomone sont offerts à nos regards avides, dans un ordre symétrique qui forme un délicieux coup-d'œil. Parmi ces magasins dont l'aspect frais et ravissant réjouit les yeux et dilate l'âme des Gourmands, on a toujours distingué ceux de M. Clément, et de Madame veuve Fontaine, si célèbre sous le nom de Prie-Livernois, dont son fils, établi quelques boutiques plus bas, ne paroît nullement jaloux de soutenir l'honneur. M. Clément. Mad. veuve Fontaine.

Les Fruitiers disséminés dans Paris ne peuvent soutenir la concurrence avec ceux de la Halle. Il en est cependant quelques-uns dans le voisinage des marchés subsidiaires, dont les boutiques sont bien assorties, mais aucun ne réunit dans un aussi petit espace, d'aussi beaux fruits que M. Auvrai, place de Louis XV; et l'on peut assurer que sa boutique qui n'a pas plus de dix pieds de long sur trois M. Auvrai.

de large, le dispute aux plus belles de la Halle, tant pour les primeurs que pour la grosseur et la magnificence des fruits. Non-seulement il alimente tous les desserts du faubourg Saint-Honoré, mais on vient chez lui des quartiers les plus éloignés, parce qu'on sait qu'il écrême en quelque sorte les vergers et les jardins fruitiers les plus renommés des environs de la capitale.

Nous parlerons, à l'article des épiciers, de ceux de la Halle, dont le commerce consiste principalement en fruits secs de Tours et de Provence, et en salaisons des côtes de l'Océan et de la Méditerranée.

Marchandes de Fleurs.

Nous ne quitterons pas la Halle, sans avoir respiré l'air embaumé de la rue aux Fers, le premier marché de Fleurs de Paris, et dont le parfum est surtout nécessaire lorsqu'on vient d'avoir commerce avec les marchandes de choux et de marée. Nous savons que les Fleurs ne se mangent point, et qu'au premier coup-d'œil elles paroissent n'avoir aucun rapport avec

les Gourmands ; cependant, sans parler de plusieurs dont les confiseurs font usage, et qui, travaillées par eux, se métamorphosent en friandises délicates, ou en sirops bienfaisans, l'on peut dire qu'elles sont nécessaires dans la décoration d'un grand repas, et qu'elles embellissent en toute saison le dormant d'une table somptueuse. C'est pendant six mois de l'année un genre de décoration peu coûteux, qui plaît à presque tous les convives, et surtout aux jolies femmes dont les Fleurs sont le plus doux emblême. Nous engageons donc les Amphitryons, jaloux de leur plaire, à ne pas négliger de leur procurer cette petite satisfaction (1).

---

(1) Madame de la Rive (épouse du grand acteur de ce nom, dont la perte est sentie chaque jour de plus en plus par les amateurs du Théâtre Français), qui fait, avec beaucoup d'intelligence et de grâces, les honneurs de sa charmante maison de Montlignon, toujours renommée par ses Eaux minérales (*), ne manque jamais de faire mettre sur chaque couvert un bouquet des Fleurs les plus odorantes de son parterre.

(*) *Voyez* page 106 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*.

Pour se procurer des Fleurs bien fraîches, et par conséquent bien odorantes, dans la rue aux Fers, il faut s'y rendre d'assez grand matin, et les acheter aux gens de campagne. Plus tard, on n'a affaire qu'aux Bouquetières, qui vendent beaucoup plus cher, et dont les Fleurs conservées dans les caves voisines ont souvent huit jours de date.

Fabricant de Légumes et de Fruits en bouteille.

M. Appert. Nous avons parlé avec assez de détails, dans notre troisième Année, des Fruits et des Légumes en bouteille de M. Appert, pour nous dispenser d'y revenir aujourd'hui. Nous nous contenterons d'ajouter à ce que nous en avons dit, qu'au moyen de cette précieuse découverte, on naturalise le printemps et l'été, au milieu du plus

---

On ne sauroit exprimer combien cette attention donne de prix au plus simple repas, et répand de charme sur une table, d'ailleurs aussi propre et aussi bien soignée qu'on doit l'attendre d'une maîtresse de maison née et élevée dans l'ancienne capitale des Pays-Bas autrichiens.

rigoureux

rigoureux hiver; que pour environ quarante sous, on mange au mois de février un plat de petits pois, que l'on peut hardiment faire passer pour des primeurs, et que par conséquent, grâces à M. Appert, ces quarante sous vous font l'honneur de cent écus! Il prépare de la même manière, des haricots verts, des haricots blancs, des féves de marais, etc. qui ont la même saveur et le même coloris qu'en pleine saison, et des Fruits tels qu'abricots, cerises, pêches, groseilles, qui conservent leur suc et leur parfum; qui, mangés avec un peu de sucre, offrent un plat de dessert préférable à toutes les compotes, et même aux meilleures confitures, et avec lesquels on peut même faire des sirops, des eaux rafraîchissantes et des glaces; découverte d'un prix inestimable, et dont on sent encore mieux tous les avantages dans les pays du Nord, et dans les voyages de long cours, qu'à Paris. On a essayé de contrefaire les Légumes de M. Appert, mais l'on n'y a que très-imparfaitement réussi, et nous en avons vu la raison dans notre précédent volume. Il sort de la même fabrique

du Bouillon de conserve qu'on peut garder, pendant plusieurs années, excellent, de même que les Fruits et les Légumes; il suffit pour cela de tenir les bouteilles couchées et à l'abri de la chaleur; enfin de très-bon Curaçao, et de l'Extemporary, espèce de sirop de punch fort estimé.

M. Appert a supprimé les divers dépôts qu'il avoit dans Paris, même le principal qui étoit rue de la Verrerie, et il vient de transférer son domicile rue du Four-Saint-Honoré, n°. 12, où il a ouvert un fort beau magasin, facile à distinguer par le tableau très-ingénieux qui lui sert d'enseigne, et que nous nous contentons d'indiquer, afin de stimuler la curiosité de nos Lecteurs au lieu de la satisfaire.

Vinaigriers et Fabricans de Moutarde.

Dès qu'on parle à Paris de Vinaigre et de Moutarde, le nom illustre de M. Maille, et celui de M. Bordin, son glorieux rival, accourent naturellement se placer sur

les lèvres. C'est ainsi que lorsqu'on songe à la Melpomène française, on ne peut le faire sans que les grands noms de l'auteur du Cid, et de celui d'Athalie, ne se présentent à la mémoire; et il est reconnu maintenant que M. Maille est le Corneille de la Moutarde, comme M. Bordin en est le Racine. A l'égard du Vinaigre, la vérité nous oblige de dire que M. Maille en est tout à la fois le Corneille, le Racine, et le Crébillon.

MM. Maille et Aclocque.

M. Maille avoit, depuis plusieurs années, cédé sa fabrique, rue St-André-des-Arcs, au digne et respectable M. Aclocque, dont le fils en est maintenant possesseur. Elle est trop avantageusement connue d'un pôle à l'autre, pour qu'il soit nécessaire de nous étendre ici sur l'excellence des marchandises qui en sortent, et dont la liste seule occuperoit plusieurs feuilles dans cet ouvrage. Soixante-cinq espèces de Vinaigres de table, vingt-huit sortes de Moutardes; vingt-deux espèces de Fruits confits au vinaigre, huit sortes d'excellens Sirops dont le vinaigre est la base, et qui sont parfumés, soit à la rose, soit au ci-

tron, soit à la fleur d'orange, soit à la vanille, etc. tel est le léger aperçu des dons précieux que la fabrique de M. Aclocque fait journellement à la gourmandise. Il ne se montre pas moins jaloux de la faveur des belles, que de celle des Gourmands; et si nous faisions un Almanach pour les Dames, nous citerions avec la même complaisance, quatre-vingt-quatre espèces de Vinaigres de parfums et aromatiques à l'usage de la toilette et des bains; vingt-huit sortes de Vinaigres de propriétés; dix espèces de Sels de vinaigre, si propre à rappeler à la vie tous ceux qu'une indigestion a fait tomber en syncope, etc. On peut juger par cet aperçu de l'étendue des travaux qui se font dans ce bel établissement, qui, depuis plus de quarante années, se soutient avec la même gloire, et sur lequel l'ombre de M. Maille, son digne créateur, semble planer avec d'autant plus de complaisance, qu'elle reconnoît dans le propriétaire actuel toutes les qualités propres à perpétuer l'éclat de cette illustre maison.

M. Bordin. Après des éloges qui ne paroîtront

exagérés à personne, parce que la réputation de cette fabrique n'a jamais été contestée, nous paierons, avec le même plaisir, le tribut d'estime qu'on doit à celle de M. Bordin, (rue St-Martin, près celle de Venise, n°. 71), qui, quant aux Moutardes surtout, ne néglige rien pour se placer sur la même ligne que M. Maille. On peut voir ce que nous en avons dit dans nos précédentes Années, et il nous est doux d'avoir non-seulement à le confirmer ici, mais même à y ajouter encore. Rien n'égale le zèle de M. Bordin pour les progrès de son art; et l'on peut dire que, d'année en année, il perfectionne tous les produits de sa fabrique d'une manière étonnante. Son fils, digne élève de M. Vauquelin, l'un des plus habiles chimistes de la capitale, marche glorieusement sur les traces de son respectable père, à qui quarante années d'expérience et de travaux ont révélé tous les secrets des meilleures préparations sinapiques. Que ne devons-nous pas attendre de ces deux talens réunis! et combien les vrais Gourmands doivent tenir les progrès d'un art dont

le premier devoir est de les stimuler sans cesse dans leurs travaux, et aux productions duquel ils doivent l'avantage de pouvoir, sans danger, manger un cinquième au-delà de leur appétit ordinaire (1).

Il y a quelques autres Vinaigriers et Fabricans de Moutarde disséminés dans Paris, mais trop obscurs pour nous y arrêter ici. Laissons donc végéter ces artisans vulgaires, dont l'ambition se borne à alimenter les dernières classes de la société : car le plus mince bourgeois n'oseroit admettre aujourd'hui sur sa table d'autre Moutarde que celle de MM. Maille et Aclocque, ou de M. Bordin. Nous n'en exceptons pas même le Vinaigrier qui se pare d'un titre bien plus usurpé que mérité, titre dérisoire lorsqu'il n'est pas accordé au vrai talent.

Nous avons parlé avec éloge, dans

---

(1) Au moment où nous revoyons cette épreuve, nous recevons une Moutarde nouvelle de M. Bordin, qui, sous le nom de *Moutarde Impériale*, figurera avec honneur parmi les Découvertes nouvelles de 1805. Nous apprenons aussi qu'il vient d'ajouter, par de nouveaux procédés, au mérite déjà si grand de toutes ses Moutardes.

notre deuxième Année, de la Moutarde de St-Brieux, et de M. Le Maôut, apothicaire-chimiste de cette ville, qui a tourné ses connoissances vers ce genre de fabrication. Cette Moutarde très-forte, et dont le docteur Gastaldy si bon appréciateur de tous les produits de l'art alimentaire, faisoit un cas particulier, est fabriquée avec beaucoup de soin. Il seroit à désirer que M. Le Maôut en établît un dépôt à Paris. En attendant, nous annonçons avec plaisir qu'il s'en fait, sur toutes les côtes de la Manche, une prodigieuse consommation, et que les Bas-Bretons la préfèrent aux meilleures confitures. On a vu, dans notre seconde Année, deuxième édition, que ce chimiste fabrique, avec le même succès, divers articles du ressort des distillateurs, et même des parfumeurs.

Pâtissiers.

Le sceptre du four repose toujours avec honneur dans les mains de M. Rouget, qui, loin de se confier à une réputation si bien méritée et si justement acquise, travaille avec

M. Rouget, le fils.

le même zèle que si elle étoit encore à faire. C'est, sous tous les rapports, la plus forte boutique de Paris, et, à beaucoup d'égards, incontestablement la meilleure. M. Rouget, le père, entièrement retiré du commerce, a laissé à son fils tout le fardeau de sa gloire à soutenir ; et celui-ci n'épargne rien pour reculer chaque jour les bornes de sa haute renommée. Nous verrons dans le Chapitre des Découvertes nouvelles, plusieurs articles qu'il a imaginés cette année, et qui ont joui et jouissent encore d'un grand succès. Ils seroient en plus grand nombre sans les circonstances de la guerre, qui, en enlevant à Paris ses meilleurs et ses plus riches consommateurs, n'a pas moins nui aux états de bouche qu'à toutes les autres professions commerçantes.

S'il falloit indiquer à nos Lecteurs tous les articles vraiment faits pour satisfaire les goûts les plus difficiles, dont le four de M. Rouget accouche sans cesse, nous serions obligés de nommer presque toutes les pâtisseries qu'il enfante. Nous nous contenterons de rappeler à leur sou-

venir les pâtés chauds de palais de bœuf et de filets de merlans roulés aux truffes, les timballes et les pâtés froids de veau piqué de jambons, de volaille et de perdrix rouges, etc., les pâtés chauds à la ciboulette, les timballes mignonnettes, les cocotes, les flans de pommes à l'anglaise, les ramequins de Bourgogne, les gâteaux de mille-feuilles (l'entremets le plus honorable et le plus délicieux de la cathégorie friande), les biscuits à la crême, les biscuits du Palais-Royal, les massepains fourrés, et ces innombrables assiettes de petit four, dont la nomenclature rempliroit un volume, et qui figurent avec tant de gloire dans les desserts et dans les Thés. Souvenons-nous, à l'occasion de ces derniers, qu'il n'est pas permis d'en donner un, si l'on veut qu'il marque un peu dans le monde, sans qu'un rocher de M. Rouget en forme le centre. Dans ce genre d'architecture tout à la fois agreste et pittoresque, il n'est aucun artiste qui l'égale : aucun de ses rochers ne se ressemble ; tous attestent la prodigieuse fertilité de son génie créateur ; et en les contemplant, on regrette presque d'être

forcé, par l'excellent goût de tous les matériaux qui les composent, de procéder à leur destruction. Mais un vrai disciple de Comus est sans pitié, dès que sa gourmandise s'y trouve intéressée.

M. Rouget a exécuté l'été dernier, pour l'état-major de la Société des *Gobe-Mouches*(1), une ruche entourée d'une multitude d'abeilles, tant en pâte d'office qu'en pastillage, qui a figuré avec honneur à une matelote à la Râpée (chez madame Guichard), et qui même, en ce moment, attire encore chez elle une foule de curieux et fait l'admiration de tout Paris. L'exécution parfaite et le fini précieux de cet ouvrage ont achevé

(1) Cette Société, qui compte dans son sein, tant à Paris que dans les Départemens, tant d'illustres membres, reconnoît pour son fondateur et son général M. Jourgniac de St-Méard, ancien capitaine au régiment du Roi, et si célèbre par son *Agonie*. Quoique Général des Gobe-Mouches, il n'en est pas moins un illustre Gourmand; et son vaste appétit exige des mets un peu plus solides. Il a le bonheur de faire encore, à près de soixante ans, quatre excellens repas par jour, etc. etc. *O felix homo!*

de ranger M. Rouget dans la classe des artistes les plus distingués.

M. Le Blanc, qui a pris le fonds de M. Le Sage, rue de la Harpe, continue toujours, avec le plus grand succès, ses excellens pâtés de jambon de Bayonne, pour lesquels, au temps de Pâques, on est toujours à la queue dans sa boutique, qu'il vient de faire réparer à neuf. Nos Lecteurs apprendront avec plaisir que le chat, fidèle bibliothécaire des 1,800 jambons de Bayonne de M. Le Blanc, se porte toujours à merveille, et ne laisse aucun animal rongeur approcher de ce beau magasin, si intéressant pour les vrais Gourmands. Le four de M. Le Blanc continue d'enfanter d'excellentes tourtes au rognon de veau, de bonnes timballes de macaronis, et généralement tout ce qui constitue un excellent Pâtissier. M.LeBlanc.

Pendant que nous sommes dans ce quartier, montons jusqu'au Puits-Certain (rue du Mont-St-Hilaire), et en entrant dans la boutique de M. Cauchois, assurons-nous par nos propres yeux, que ses fameuses Têtes de veau farcies n'ont point dégénéré et méritent toujours le nom d'Ency- M. Cauchois. Têtes de veau du Puits-Certain.

clopédie de bonne chère que nous leur avons conféré. La douce température de cet hiver a été favorable à cet excellent ragoût, et a permis à M. Cauchois d'en varier et d'en augmenter même les garnitures au gré des amateurs. Souvenons-nous qu'il n'est pas permis de donner un déjeûner splendide, un repas de corps, ou un festin de noces, sans y faire intervenir une Tête de veau du Puits-Certain. Aussi la consommation en est-elle si prodigieuse, que le four de M. Cauchois, tout vaste qu'il est, peut à peine y suffire. Il en sort cependant en outre beaucoup de bonnes pâtisseries.

M. Moultat. Nous en dirons de même de celui de M. Moultat, rue du Four-Saint-Germain. C'est un des meilleurs Pâtissiers de ce quartier ; tout ce qu'il fait est bien soigné, et répond à l'ancienne et bonne renommée de cette respectable maison.

M. La Forge. Nous aurions grand plaisir à confirmer les éloges que nous avons donnés dans nos précédens volumes à son voisin M. La Forge, qui a laissé en Suède une grande idée du nom français sous le rapport du grand et du petit four, et de la décoration ; dont

toutes les productions étoient bien traitées, et qui même avoit, par des procédés mécaniques très-ingénieux, mais assez difficiles à mettre en œuvre dans un grand établissement, simplifié plusieurs des opérations de son art. Mais nous ignorons, au moment où nous écrivons, si cette boutique est encore en activité, et nous avons même de fortes raisons pour croire qu'elle n'existe plus ou qu'elle ne fait que très-peu d'affaires.

M. De Lormel.

Nous serions presque tentés d'en dire autant de celle de M. de Lormel, rue Haute-feuille, l'une des bonnes de ce quartier, si quelqu'un qui en arrive à l'instant même, ne nous assuroit que ce four est toujours brûlant, et qu'il continue d'en sortir des pâtisseries estimées dans plus d'un genre. Ce qu'il y a de sûr au moins, c'est que M. De Lormel, encore bien qu'il ait l'honneur d'être le Pâtissier ordinaire du célèbre M. Cailhava, de l'Institut, paroît attacher fort peu de prix à l'opinion des Gens de lettres, et même à leurs éloges. S'en reconnoîtroit-il peu digne au fond de son âme? Nous serions très-portés à le croire.

M. Bénaud.

Nous ne pouvons en dire autant de

M. Bénaud, (rue Saint-Honoré, vis-à-vis celle de Saint-Florentin), dont cet Almanach peut se glorifier d'avoir déterré le mérite et fait la réputation, et qui ne néglige rien pour soutenir, par la bonté de son travail, la haute opinion que nous avons donnée de ses talens. Ses gâteaux de Savoie, à la fécule, continuent d'être excellens; et nous avons eu occasion de déguster, le 9 janvier 1806, chez M. Le Cocq, l'un de nos meilleurs Amphitryons actuels, une tarte à la crême aux pistaches, sortie de cette boutique, que nous avons cru, en la mangeant, issue du four d'un des grands maîtres de l'art. Nous n'avons pas même été détrompés au troisième morceau..... M. Bénaud, attrapez-nous toujours de même, vous vous en trouverez bien, et nous aussi.

M. Le Sage. M. Le Sage, rétabli depuis quelques années dans la rue Montorgueil, continue d'y faire de solides et de brillantes affaires. Pourroit-il en être autrement, puisque son activité est toujours la même, et que son talent, malgré un assez long repos, n'est point resté en arrière de son siècle? Un peu de coquetterie ne déplaît pas,

lorsqu'elle est aimable et soutenue par des qualités solides; on ne sauroit donc blâmer celle qui règne dans cette excellente boutique, et qui contribue à relever le prix de tout ce qui s'y vend. Les pâtés de jambon de Bayonne de M. Le Sage, n'ont pas besoin d'être vantés, ils se recommandent par eux-mêmes; et la prodigieuse consommation qui s'en fait, atteste qu'ils n'ont point dégénéré. Il déploie le même talent dans ses autres pâtés froids ou chauds, et dans cette foule de pâtisseries légères qui font l'ornement des Thés, l'amusement des Dames, et les délices des Friands amateurs.

M. George

M. George soutient toujours, avec la même gloire et les mêmes succès, le titre de Pâtissier-Confiseur qu'on lit au-dessus de sa boutique (rue Bourbon-Ville-Neuve, près la porte St-Denis). Les excellentes études qu'il a faites dans la rue des Lombards, et dont son petit four et tous ses articles de décoration, dignes de figurer dans les Thés les plus somptueux, se ressentent si bien, ne l'empêchent pas, lorsqu'il s'agit de pâtés froids, de marcher à pas de géant sur la trace

des grands maîtres. Encore quelques années, et son nom se classera parmi les leurs.

Macte animo generose puer.

M. Bouchon Ce mot de pâtés froids nous conduit naturellement dans la rue des Fossés-Montmartre, chez M. Bouchon, successeur de l'illustre Jacquet, qui a dû sa grande renommée à ses pâtés de jambon, bien éclipsés aujourd'hui par ceux des Le Sage et des Le Blanc. Mais si ceux de M. Bouchon sont médiocres, nous n'en dirons pas de même de ses pâtés de veau de Pontoise et de volaille. On peut voir dans notre troisième Année, l'éloge que nous avons fait de l'un d'eux, mangé chez M. De Cretot, à Migneaux, en 1804. Nous avons eu occasion, l'été dernier, d'en déguster dans cette même campagne, un pareil, et qui nous a prouvé que M. Bouchon n'avoit point dégénéré. Nous nous plaisons à croire qu'il sert ses autres pratiques avec autant de soin que l'homme aimable que nous venons de citer, et que nous ne nous lasserons jamais de proposer pour modèle à tous les Amphi-

tryons ruraux ; mais nous en serions plus certains encore, si nous en avions reçu des assurances directes, et des preuves personnelles.

Que nous serions injustes si nous ne faisions pas une longue station dans la modeste boutique du très-modeste M. Rat (rue Montmartre, entre celles du Mail et des Fossés), l'un des Pâtissiers de Paris, qui, sous tous les rapports, fait le moins d'étalage et fabrique les meilleures choses ! D'abord, de temps immémorial, sa maison est le principal entrepôt des Pâtés de canards d'Amiens, du célèbre Antoine de Gand, pâtés dont la croûte, si favorable à leur conservation est si peu propre à être mangée, mais dont le dedans soutient, par un assaisonnement parfait, leur antique réputation. Il est fâcheux que M. de Gand, ayant, depuis quelques années, plus que doublé le prix de ses pâtés, les ait mis ainsi hors de la portée de la plupart des consommateurs. Faisons des vœux pour qu'il devienne plus raisonnable, son intérêt même l'exige ; car la consommation de ses pâtés est considérablement diminuée, depuis qu'ils sont M. Rat.

devenus aussi chers. Au reste, quoique beaucoup de marchands de comestibles en fassent venir aujourd'hui, on ne les trouve nulle part aussi frais et aussi bons que chez M. Rat.

Qui ne jugeroit cet artiste que par son extrême modestie, ne prendroit pas l'opinion qu'on doit avoir de son talent, que lui seul paroît ignorer. Mais quiconque dégustera ses productions ne tardera pas à reconnoître en lui, dans tous les genres, l'un des meilleurs Pâtissiers de Paris. Ses pâtés froids, ses pâtés chauds, ses biscuits, ses massepains, tous ses ouvrages de petit four, attestent un homme consommé dans son art, et digne de desservir, avec gloire, les meilleures tables, et de satisfaire les juges les plus difficiles. Ajoutons que

M. Rat, fils. M. Rat a un fils qu'il destine à lui succéder, et qui, non content de manier le rouleau d'une façon digne de son père, a travaillé pendant trois années chez M. Véry, et a si bien employé ce temps, qu'il en est sorti excellent cuisinier : avantage inappréciable dans son état, et qu'il est assez rare d'y rencontrer. Combien de Pâtissiers, même de la première

classe, qui ont approfondi tous les secrets du tour, et qui pâlissent devant une casserole ! M. Rat, le fils, n'aura jamais ce reproche à craindre, et nous lui prédisons de grands succès dans la double carrière du four et du fourneau.

M. Taigny (rue Neuve des-Petits-Champs) avoit un grand fardeau à soutenir en prenant le fonds de M. Gendron, auquel l'art du four a de grandes obligations, et qui le premier a fait une application si heureuse de la fécule de pommes de terre aux produits de la pâtisserie. Il paroît qu'il a entrepris au-dessus de ses forces, car cette boutique, entre ses mains, n'a fait que décroître, et elle est à peine aujourd'hui remarquée des amateurs. Madame Taigny qui passe les journées entières à sa toilette, ou dans son salon, qui fait tenir son comptoir par une fille de boutique, et qui n'y paroît, quand elle daigne s'y montrer, que comme une étrangère et dans une parure très-recherchée, ne nous semble point propre à relever cette maison, sur laquelle nous ne croyons pas devoir nous étendre davantage. M. Taigny.

M. Perrier.

M. Perrier, rue Montorgueil, fait tout ce qu'il peut pour soutenir l'honneur qu'il a d'être l'élève de M. Rouget, qui lui a permis de se décorer de ce titre sur son tableau. Mais beaucoup de zèle, et même de talent, ne suffisent pas pour y parvenir; il faudroit y joindre plus d'application, une tête moins légère, et plus de docilité pour les avis sages: il faudroit ne pas se croire parfait lorsqu'on a tant de choses encore à faire pour le devenir; il faudroit mettre plus de soin, et moins de précipitation dans son travail; il faudroit enfin, ne rien laisser sortir de son atelier qui ne fût digne du nom illustre qu'on a obtenu la faveur d'inscrire sur son enseigne.

Nous avons donné, dans les précédentes Années de cet Almanach, de grands éloges à M. Perrier, qu'il n'auroit dû regarder que comme des encouragemens, et qui paroissent avoir plutôt nui à ses progrès, que contribué à son avancement. De grands reproches nous sont parvenus de divers côtés sur quelques produits de sa fabrique, et notamment sur ses timballes de macaronis que nous avions vantées avec tant de complai-

sance. Nous les avons transmis de suite à M. Perrier, qui ne paroît pas y avoir fait beaucoup d'attention. C'est ce qui nous engage à le traiter aujourd'hui avec une sévérité qui tournera peut-être à son avantage, s'il sait en peser et en apprécier les motifs. Qu'il se souvienne que les réflexions d'un vrai Gourmand sont plus profitables à un artiste, que les éloges d'un glouton, ce glouton fût-il même le plus ingrat et le plus bouffi des Journalistes.

M. Perrier vient d'acquérir, du célèbre Prévost, le fonds des Galantines. Heureusement qu'il s'est adjoint, pour ce travail lent, difficile, et si peu convenable à sa pétulante vivacité, le sage Philippe, le bras droit de M. Prévost, et son associé de gloire et d'intérêt. Nous engageons M. Perrier à bien mettre à profit tout le temps que M. Philippe voudra bien lui consacrer, pour s'initier complètement dans cette partie de l'art, l'une des plus ingrates, des plus savantes et des plus ardues. C'est le seul moyen de soutenir la renommée des Galantines, et de persuader au public qu'en changeant de

domicile, elles n'ont point dégénéré. Tel est le vœu des Gourmands, dont nous ne sommes, en ce moment, que les fidèles interprètes.

M. Carné. Malgré ses trois boutiques, M. Carné a singulièrement déchu. Il fabrique outre mesure, et se trouve souvent obligé de donner à vil prix, ou même d'anéantir tout à fait ses marchandises invendues.

M. Sulleaux. Nous n'en dirons pas de même de M. Sulleaux (passage du Perron), dont l'étalage a si bonne mine, et dont le débit considérable atteste un homme nourri des bons principes de l'illustre maison Rouget, dont il est l'élève.

M. Offroy. M. Offroy, dans la seconde cour du Palais-Royal, offre aussi un étalage qui fait assez bien augurer de son talent. Nous ignorons si la vérité répond aux apparences.

M. Bailly. Nous pouvons en dire à peu près de même de M. Bailly, rue Vivienne. Mais le dépôt qu'il vient de former, au coin de la rue d'Antin, sembleroit prouver que le débit qu'il fait dans sa maison ne répond pas à ses désirs. En général, ces sortes de dépôts déplaisent aux vrais Gourmands, aux-

quels une longue expérience n'a que trop appris que la bouche du four ne sauroit jamais être assez rapprochée de celle des consommateurs. Il est même telles sortes de Pâtisseries, telles que les ramequins de Bourgogne, les timballes de macaronis et les tourtes aux rognons, qu'il faudroit pouvoir manger dans le four même, pour en apprécier tout le mérite. Heureux les locataires des grands Pâtissiers ; ils ont le bonheur ineffable de jouir de cet avantage ; et Mademoiselle Patrat, par exemple, qui loge dans la maison de M. Rouget, nage dans un torrent de félicité que plus d'un Gourmand lui envie.

Nous continuerons d'envoyer chez M. Dumont, successeur de M. Dupont, rue de Marivaux, tous ceux qui voudront manger des petits pâtés au jus à la dernière mode, et surtout se passer la fantaisie d'une excellente oie en daube ; les siennes étoient, il y a deux ans, d'une tendreté qui fera époque dans l'histoire ; nous nous plaisons à croire qu'elles n'ont point dégénéré. M.Dumont.

Nous avions indiqué, dans notre précédent volume, et sur le témoi-

gnage de M. Guéroult, son voisin, littérateur d'un grand mérite et de plus excellent dégustateur, M. Perrotin, comme la première boutique de la rue Saint-Antoine, et même de tout ce quartier. Nous avons de fortes raisons pour croire que ce Pâtissier n'existe plus, et c'est assurément dommage.

Marchands de Comestibles.

C'est un état qui s'est tellement multiplié à Paris depuis quelques années, que l'on ne peut faire un pas sans en rencontrer. Mais le grand nombre de ces sortes de boutiques a tourné plutôt au détriment des consommateurs qu'à leur avantage. Il a fait renchérir les denrées de luxe, et a triplé la quantité des marchandises défectueuses. Les trois quarts de ces marchands ayant peu ou point de débit, leurs articles se gâtent, et malheur aux Gourmands qui n'étant pas doués d'un odorat subtil, font l'emplette d'une dinde aux truffes ou d'un pâté de foies gras, qui souvent attendent la pratique depuis cinq à six semaines. L'on n'a point ce dan-

ger à courir en s'adressant aux maisons qui ont une très-grande vogue, où tout se renouvelle sans cesse, et qui, s'il leur restoit des marchandises douteuses, aimeroient mieux en faire l'entier sacrifice, que de compromettre, en les vendant, leur gloire et leur réputation. Nous ne connoissons à Paris que trois maisons de ce genre, dans lesquelles on peut puiser avec une aveugle confiance. C'est ce qui fait que nous n'en indiquerons pas davantage à nos Lecteurs.

Hôtel des Américains.

La première, la plus ancienne, et, sous tous les rapports, incontestablement la meilleure, c'est l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, près celle de l'Oratoire.

...Hæc tantùm alias inter caput extulit urbes,
Quantum lenta solent inter viburna cupressi.

Et pour quiconque aura visité en détail ce bel établissement, ces vers ne paroîtront pas une exagération. Chez la plupart des Marchands de Comestibles, qui a vu la boutique a tout vu. Elle est tout à la fois le magasin, le cellier et les caves. Chez M. Labour, au contraire, la boutique, quoique l'une des plus vastes et des mieux garnies

de Paris, ne renferme en quelque sorte que des montres. Les prodigieuses quantités de denrées de toute espèce que l'on y voit ne sont que des cartes d'échantillon de tout ce qui encombre ses magasins, ses celliers et ses caves. C'est là que les productions les plus recherchées du Nord et du Midi, de l'Orient et de l'Occident, de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique sont accumulées en caisses, en barriques, en tonnes, et qu'elles alimentent sa boutique au fur et à mesure de la vente. Une foule de commis ne font qu'aller de l'un à l'autre, et tout leur emploi consiste à remplir sans cesse les vides que forme l'appétit des acheteurs.

Mais la quantité ne seroit rien si la qualité n'y répondoit pas ; or l'on peut certifier que rien de médiocre ne sort de ce grand et bel établissement. Il tire en droiture de tous les pays les Comestibles les plus recherchés, et rien ne s'y vend qui ne soit vraiment originaire de la contrée dont il porte le nom. Avantage inappréciable, et qu'on ne peut rencontrer que dans les magasins de ce genre, et non dans ces petites boutiques dont tous les

pâtés de Strasbourg, de Chartres et de Périgueux, sortent des fours de Paris, et dont la prétendue cochonaille de Troyes, de Reims, d'Arles, de Lyon et de Bologne, a été fabriquée chez nos plus obscurs charcutiers.

L'Hôtel des Américains ne borne point aux Comestibles de tous les genres et de tous les pays ses immenses assortimens. On y trouve en vins d'entremets, de liqueur et en liqueurs fines, tout ce que l'Europe produit de meilleur, de plus naturel et de plus exquis; et cette maison, qui subsiste avec éclat depuis tant d'années, qui a toujours rempli avec honneur ses engagemens, même dans les temps les plus difficiles, qui depuis dix-huit ans que M. Labour en est propriétaire, est dirigée tant par lui que par deux collaborateurs qui lui sont unis par les liens du sang, et dont le zèle infatigable n'a pas peu contribué à sa prospérité; cette maison, disons-nous, mérite, sous le rapport du choix, de la qualité et du prix, la confiance la plus illimitée des Gourmands. Heureux celui qui, doué d'un vaste appétit et d'un esto-

mac à toute épreuve, s'y trouveroit renfermé, et se verroit condamné à n'en jamais sortir!!! *O utinam!*

M. Corcellet. Après l'Hôtel des Américains, nous ne craignons pas de nommer M. Corcellet (au Palais-Royal, n°. 104) dont le magasin grand, bien éclairé, et situé dans une position avantageuse, est toujours fort bien assorti, et rempli d'un grand nombre de consommateurs, sans compter les curieux qui passent avec volupté leur langue sur leurs lèvres, en contemplant à travers de larges carreaux les montres appétissantes de cette succulente boutique, à laquelle le portrait d'un Gourmand sert d'enseigne, et qui en renferme constamment plusieurs. Tout y est rangé dans un ordre bien propre à faire naître des tentations; et le malade qui, depuis six mois, seroit brouillé avec l'appétit, n'auroit qu'à se faire apporter ici pour le retrouver; autrement ce seroit un homme tout à fait incurable. Le magasin de M. Corcellet n'est pas moins bien assorti en liqueurs qu'en Comestibles, et les connoisseurs ont depuis long-temps

distingué son anisette d'Hollande, son rhum de la Jamaïque, et son sirop de punch.

Le petit trou obscur de M. Chevet (au Palais-Royal, n°. 220) ne désemplit pas du matin jusqu'au soir, et nous ne savons pas comment Madame Chevet, malgré son activité sans cesse renaissante, peut y suffire. Mais ce ne sont pas seulement les Gourmands qui l'assiégent, elle est entourée de daims, de sangliers, de chevreuils, d'outardes et de monstres de tous les pays et de tous les élémens. Quant aux faisans, aux coqs de bruyère, aux pintades, aux gélinottes, aux bécassines, aux pluviers dorés, aux perdreaux rouges, etc. ils sont si communs chez elle qu'on n'en fait seulement pas mention, non plus que des truffes, des foies gras, de la choux-croûte, des liqueurs de Turin, des homards, des écrevisses, des sardines confites, des carpes du Rhin, et autres bagatelles qui feroient la gloire de la plupart des marchands. Il est arrivé l'automne dernier dans cette boutique une perche de mer qui pesoit soixante-quinze livres, et qui étoit d'un goût et d'une délicatesse extraordi- M. Chevet.

naires. On venoit de tous les coins de la capitale visiter ce monstre, tellement rare que c'est le second de cette espèce qui, depuis un siècle, a débarqué à Paris.

Il seroit difficile de se faire une idée des soins et du zèle que Madame Chevet déploye pour continuer à mériter la confiance des Gourmands. Quoique jeune encore, elle est mère d'une très-nombreuse famille qu'elle aime tendrement, et pour l'éducation de laquelle elle n'épargne rien. Ces considérations doivent ajouter à l'intérêt que cette boutique inspire. Le ciel bénit ses travaux, et les consommateurs qui s'y succèdent sans cesse, et qui n'en sortent jamais les mains vides, attestent par leur affluence, que l'on n'épargne rien ici pour stimuler leur appétit, et pour le satisfaire.

M. Grec. Il s'est établi dans le passage des Panoramas, un petit marchand de Comestibles, nommé Grec, qui, voulant marcher sur les traces de M. Corcellet, a pris pour enseigne le Petit Gourmand. Comme il ne nous est encore rien parvenu sur le compte de cette boutique, nous ne pouvons en

rien dire aujourd'hui. Nous y reviendrons dans notre cinquième Année, si elle nous a paru d'ici là mériter quelqu'attention.

Nous continuerons de signaler aux amateurs le magasin de Comestibles, ouvert, depuis environ deux ans, dans la rue de l'Echelle, sous l'enseigne des Indiens, et tenu avec beaucoup de soin par Madame Rolandeau. Il est principalement assorti en marchandises sèches, sucreries, liqueurs et vins de dessert et d'entremets : ce qui n'empêche pas, dans la saison, les pâtés de Strasbourg, et d'autres denrées exotiques de premier choix d'y figurer avec honneur. Ce magasin, bien situé pour la vente, et remarquable par son élégance et sa propreté, paroît faire d'assez bonnes affaires, et continue de mériter la confiance de plus d'un Gourmet. Mad. Rolandeau.

Distillateurs.

Les Liqueurs, qui n'étoient, il y a vingt ou vingt-cinq ans, qu'un objet de luxe à Paris, sont devenues un article de première nécessité; et l'on n'oseroit pas donner un repas,

même très-simple, sans que deux ou trois espèces de Liqueurs n'entourent le café. Dès lors le nombre des Distillateurs a dû s'accroître dans la capitale, et s'y est en effet considérablement accru depuis cette époque. Dans presque toutes les rues un peu marchandes vous lisez en gros caractères : Magasin d'Eau-de-vie et de Liqueurs ; et vous apercevez en effet plusieurs barriques, placées symétriquement, et dont la canelle n'attend pour s'ouvrir que l'arrivée des consommateurs. Ce n'est point dans de semblables magasins que les gourmets vont choisir leurs assortimens. Ils savent que les Liqueurs, pour être dignes d'un palais délicat, doivent avoir vieilli au moins pendant un an, dans des bouteilles bien cachetées, et que ces tonneaux diversement étiquetés, ne renferment guère que des Eaux-de-vie à différens degrés, dans lesquelles on a fait infuser quelques plantes aromatiques, afin de justifier de quelque manière les grands noms inscrits sur leurs douves.

Les bons Distillateurs sont très-rares à Paris ; et chacun, même des

plus huppés, ne fait pas également bien toutes les Liqueurs. Nous avons cité dans nos précédens volumes, et nous continuerons de signaler dans celui-ci :

M. Noël Lasserre.

M. Noël Lasserre, rue de la Grande Truanderie. C'est une des meilleures et des plus fortes fabriques de la capitale, mais qui fait plus d'affaires avec les étrangers, surtout avec les peuples septentrionaux, qu'avec les habitans de Paris. Peu de gens raisonnent mieux de leur art, que M. Noël du sien; et il suffit de visiter son atelier pour voir qu'il a su mettre en pratique cette théorie qu'on admire dans ses discours. La disposition de ses fourneaux et de ses alambics, sa manière d'opérer, le choix de ses matières premières, etc. tout atteste en lui un artiste qui s'est élevé au-dessus de la routine, et qui possède en chimie, en physique et en botanique, une foule de connoissances dont il sait faire chaque jour une savante application. La preuve en est dans les Liqueurs qui sortent de ses alambics, et qui ne sont pas moins savantes qu'agréables. Nous renvoyons nos Lecteurs à ce que nous

en avons dit dans notre seconde et dans notre troisième Année. Ces éloges n'ont paru à M. Noël que des encouragemens, et il ne cesse de travailler à s'en rendre digne de plus en plus. Ses deux fils qui l'aident dans tous ses travaux, et qu'il destine à lui succéder un jour, marchent avec honneur sur ses traces, et nous garantissent que cette fabrique ne dégénérera pas de long-temps.

M. le Moine.

Sans être aussi profond dans l'art de la distillation que M. Noël Lasserre, M. Le Moine (rue Vivienne) n'en fabrique et n'en vend pas moins d'excellentes Liqueurs, auxquelles même les Dames donnent la préférence, parce qu'elles sont plus veloutées et plus douces. Sa crême de menthe, et sa crême d'Arabie (que nous nous honorons d'avoir baptisée ainsi), sont déjà célèbres dans toute l'Europe, et cette dernière justifie plus que jamais la qualification de *velours en bouteille*, que nous lui avons donnée les premiers. Nous pouvons même dire que ce mot a fait fortune, et a paru assez original à plus d'un écrivain pour s'en faire honneur. M. Kotzbue, par exemple,

l'emploie fréquemment dans ses Souvenirs de Paris, dans lesquels il copie des pages entières de l'Almanach des Gourmands, qu'il oublie toujours de citer, mais qui, sans doute, ont eu le bonheur de lui plaire, puisqu'il a cru devoir se les approprier.

Pour en revenir à M. Le Moine, ce n'est pas seulement comme un excellent Distillateur qu'il doit figurer ici. Son superbe magasin est en outre très-bien assorti en vins de liqueur et d'entremets, des premiers crûs; en très-bon chocolat de sa fabrique, remarquable par son onctuosité; en fruits à l'eau-de-vie, thés, et diverses sucreries de première qualité. C'est un de ceux où il est le plus agréable à un gourmet friand de se trouver, car de quelque côté qu'il s'y tourne, il est sûr de n'y rencontrer que des douceurs.

L'ancienne et respectable maison de M. Sauvel, subsiste toujours avec honneur, et dans le même local, rue des Prouvaires. On se rappelle que Fréron, qui s'y connoissoit, et qui n'étoit pas moins homme de goût à table que dans son cabinet, en a fait, dans l'Année littéraire de 1774, M. Sauvel.

un éloge mérité ; et depuis cette époque, M. Sauvel a redoublé de soins pour maintenir sa fabrique à la hauteur des progrès de l'Art. Il sort de ses alambics des Liqueurs et des ratafiats faits avec soin, et de ses bassines de très-bons sirops ; il paroît que les consommateurs les trouvent à leur gré, car la vente dans cette maison est toujours fort considérable : ils ont distingué depuis long-temps son huile de kirchswasser, son eau de fleurs d'orange double de Malte, dont il fait un très-grand débit ; ainsi que les Liqueurs de la Martinique, et l'eau-de-vie de Dantzick, qui sortent de son beau magasin : il en a un assortiment parfait et très-considérable.

Ainsi que nous l'avons dit en commençant cet article, la maison de M. Sauvel est ancienne, et par suite il n'est pas nouveau. Après avoir travaillé si long-temps pour le public ce respectable fabricant va s'occuper un peu de lui-même, et de goûter enfin un repos si légitimement et si glorieusement acquis. Il est donc à la veille de céder son établissement... Mais que les gourmets se rassurent ; cette

cette intéressante fabrique ne sortira point de la famille, et c'est son fils que M. Sauvel destine à lui succéder. Comme depuis quelques années il en a la conduite, sous les auspices de son vénérable père, il y a tout lieu d'espérer qu'il se rendra digne de l'estime du Public, et de la réputation de talens et de probité que M. Sauvel lui transmet avec son commerce. Nous suivrons avec intérêt les progrès de ce jeune homme, car nous ne doutons pas qu'il ne marche avec gloire dans une carrière, dès l'entrée de laquelle il trouve pour appui d'aussi bons exemples.

Nous n'avons point cessé dans toutes les années de cet Almanach, de signaler M. Tanrade, rue Neuve-Le-Pelletier, près l'Opéra, comme l'un des meilleurs Fabricans de Sirops qui soient à Paris; c'est une assertion que lui-même se charge de prouver, et qui, à en juger par le prodigieux débit qu'il en fait, trouve peu de contradicteurs. Il a encore perfectionné son Sirop d'orange, que nous avons mis, l'année dernière, au rang des Découvertes nouvelles, parce que jusqu'alors on n'étoit pas parvenu à en composer qui fût de garde, M. Tanrade.

et qui retînt le goût du fruit. Le sien, sous ces deux rapports, est au-dessus de tout éloge. Ses autres Sirops, d'orgeat, de groseilles, de capillaire, de guimauve, de gomme, de vinaigre, de framboises, etc., ont éminemment le goût des fruits ou des plantes dont ils portent le nom; et comme M. Tanrade n'emploie, dans ce genre de fabrication, que du sucre en pain, souvent même du sucre cristallisé, ses Sirops sont d'une diaphanéité surprenante; ils ne moisissent point et ne s'aigrissent jamais, même lorsqu'ils ont été long-temps en vidange; avantage inappréciable pour les consommateurs.

M. Tanrade est, en outre, un très-bon distillateur; il se borne à deux ou trois sortes de Liqueurs, telles que l'anisette, la crême de fleurs d'orange au vin de Champagne, et la crême de fleurs d'orange au petit-lait. Les deux premières sont bonnes, mais n'ont rien de remarquable. Quant à la dernière, dans laquelle le petit-lait entre réellement, et qui renferme éminemment le parfum de la fleur d'orange, c'est une des plus délicieuses Liqueurs qui

puissent embaumer le palais le plus difficile ; on ne peut en avoir une idée qu'en la dégustant, car il est impossible d'exprimer avec des paroles, la douceur de son admirable velouté, et l'excellence de sa partie aromatique. La composition de cette Liqueur fait le plus grand honneur à M. Tanrade, et lui assigne une place distinguée parmi les maîtres de l'art. Les plus jolies femmes de Paris la préfèrent depuis long-temps à toutes les autres ; et ce n'est pas sans raison, car elle communique à leur haleine, une douceur, une suavité tellement enchanteresses, qu'il est ensuite impossible de leur résister. Ce que les poètes nous disent de l'haleine de Flore et d'Hébé, ne peut se comparer au doux parfum de celles encore imprégnées de la crême de fleurs d'orange au petit-lait, de M. Tanrade.

On trouve chez lui des fruits à l'eau-de-vie, du chocolat et des confitures liquides fabriqués avec le même soin que ses autres marchandises ; et l'on peut dire avec vérité, qu'il ne sort rien de médiocre de cette modeste boutique.

M. Gueland. M. Guelaud, rue St-Magloire, tient toujours, avec honneur, l'une des plus considérables fabriques de fruits à l'eau-de-vie qui soit à Paris. Il en approvisionne les plus fameux limonadiers, et même beaucoup de marchands qui tiennent cette partie, sans la faire. C'est en outre un Confiseur estimé. Il a fait paroître au Jour de l'An un Bonbon dit à la Maréchale, qui a eu beaucoup de vogue, et qui la méritoit: c'étoit une pâte variée à différens goûts, et passée au candi brillant: elle étoit fort bien faite et très-bonne.

Epiciers.

Les Epiciers sont en si grand nombre à Paris, que nous aurions beaucoup à faire s'il nous falloit signaler tous ceux qui jouissent de quelque réputation, et méritent la confiance publique. Nous nous bornerons, comme dans les Années précédentes, à indiquer trois ou quatre maisons, qui, faisant dans des genres différens, sont nécessaires à un Gourmand pour alimenter avec choix sa table, son office et sa cuisine.

L'ancienne et respectable maison Pochet, n'a point dégénéré dans les mains de M. Martignon l'aîné, son digne successeur (rue de la Grande-Truanderie). C'est une des maisons de Paris, faisant le gros et le demi-gros seulement, où l'on peut acheter avec la plus aveugle confiance, toutes les denrées coloniales et des Indes Orientales, les huiles, les savons, les eaux-de-vie et les riz, principaux et presque seuls objets de son commerce actuel. On est sûr d'y trouver tout en première qualité, et de s'y voir toujours peser tare nette : avantage dont on sent le prix aujourd'hui plus que jamais, vu les *erreurs* qui se commettent dans les pesées de la plupart des boutiques, depuis l'adoption des nouveaux poids, qui, pour le dire en passant, font la ruine et le désespoir des petits consommateurs. Cette maison peut servir d'exemple à toutes les autres pour le choix des marchandises, la probité des vendeurs, et la manière dont le Public y est servi : aussi le nombre des acheteurs y est-il toujours très-considérable, et il est à naître qu'aucun lui ait jamais retiré sa confiance. M. Martignon.

M. Pelletier-Petit.

La Truie qui file (rue du Marché-aux-Poirées, à la Halle) est toujours conduite avec honneur et succès, par M. Pelletier-Petit, et c'est la maison de ce genre qui fait aujourd'hui le plus d'affaires, et les affaires les plus solides. Ce magasin est sans contredit le plus considérable et le mieux approvisionné qu'il y ait à Paris, en salaisons et fruits secs de toute nature. Ainsi les jambons de Bayonne de premier choix, la morue de Hollande, les anchois de Nice et de Fréjus, les sardines, les huîtres marinées de Granville, les harengs de Dieppe et de Hollande, le thon mariné à l'huile vierge, les olives picholines, les olives farcies, les câpres, les cornichons, et autres fruits confits au vinaigre, les dattes, les jujubes, les prunes d'Antes, de Roi, les pruneaux de Tours de toutes qualités, tant en garenne qu'en corbeilles, les prunes de Brignolles, et pistoles, les coëtches, les figues fines d'Ollioules, de Calabre, de Marseille, les raisins secs, raisins jubis, panses de Roquevaire, raisins de Corinthe, les amandes princesses, en coque, à la Reine, les avelines, les miels de Nar-

bonne et de Gatinois, les pistaches d'Alep, les fromages de Roquefort, de Gruyère et de Parmesan, les pâtes de Gênes, les macaronis de Naples, et généralement tout ce que l'on peut demander à un Epicier pour les hors-d'œuvres, l'entremets et le dessert, se trouvent réunis dans ce vaste magasin, et la consommation prodigieuse qui s'y fait de tous ces objets permet au vendeur de les renouveler sans cesse; on peut être sûr par conséquent de les avoir toujours de l'année, et d'une excellente qualité. Les Gourmands doivent donc une génuflexion à cette Truie qui file sans cesse tant de bonnes choses. Il n'en est aucune qui leur procure des jouissances aussi douces et aussi multipliées.

M. Pelletier-Petit dirige cette maison avec autant de zèle et d'activité que si sa réputation étoit encore à faire. Il est secondé dans ses soins par une épouse modeste et sédentaire, et par des jeunes gens actifs et laborieux, et dont les manières honnêtes et engageantes s'accordent à merveille avec les intentions du chef. C'est en tout une excellente boutique, et qui mérite, sous tous les rapports, la

prospérité dont elle jouit. Lorsqu'on pense à ce qu'étoit ce magasin en 1796, et à ce qu'il est aujourd'hui, on ne peut s'empêcher de s'écrier avec Bayard :

Et c'est la même armée, on n'y changea qu'un homme.

M. L. Millot.

M. Louis Millot, rue Montmartre, au coin du passage des diligences, est toujours le digne successeur de M. Piébot. C'est dire assez que cette maison, reconnue depuis long-temps pour le magasin de Paris qui renferme l'assortiment le plus considérable et le plus complet de toutes les espèces de thés, n'a point dégénéré de son antique splendeur. Comme M. Millot tire en droiture de Lorient, où il va souvent faire des voyages, on peut être certain d'avoir chez lui des thés de la première qualité, sans avaries, et au prix le plus raisonnable. Il a imaginé, pour flatter le goût de quelques consommateurs, de mêler ensemble des thés de différentes espèces; quoique tous de qualité supérieure. Cette alliance a été heureuse, et les Gourmets en ce genre lui doivent des jouissances nouvelles. Cette boutique est toujours très-bien

approvisionnée en denrées coloniales, et l'on y trouve de plus tout ce qu'en temps de paix l'Angleterre peut offrir de meilleur aux Gourmands, tels que le Porter, le fromage de Chester, etc. Cette ancienne et respectable maison mérite donc toute confiance.

Le magasin de M. Thorin, rue Coquillière, au coin de celle du Bouloy, a quelques droits à nos éloges. C'est une très-bonne maison de détail, où tout est de bonne qualité, et où l'on s'applique à contenter le Public; aussi la vente est-elle continuelle dans cette boutique. Du soir au matin la foule y abonde, et il faut attendre son tour pour être servi, malgré l'activité du maître et celle de plusieurs jeunes gens. M. Thorin.

L'une des plus fortes maisons d'eau-de-vie de Paris, tant pour le gros que pour le détail, est celle de M. Gabillot, porte Saint-Honoré, à l'entrée du faubourg. Le débit qui s'y fait de cette denrée est prodigieux, et l'on peut dire que personne à Paris ne fait une plus grande dépense d'esprit que cet Epicier, d'ailleurs bien assorti en marchandises courantes, et le meilleur de tout ce quartier. M Gabillot.

M. Gabillot, le jeune. Son frère occupe aussi une très-bonne boutique au coin des rues Traversière et Saint-Honoré. Les fruits secs et les articles de Provence paroissent être la branche la plus importante et la plus considérable de son commerce.

Nous terminerons ici ce que nous nous proposions de dire sur les Epiciers; mais, nous le répétons, il nous a été impossible d'indiquer tous ceux qui méritent la confiance du Public. Nous n'avons voulu que citer, dans chaque genre, les maisons qui, *à notre connoissance*, s'en rendent le plus dignes, par leur manière de travailler et par la nature de leurs assortimens.

Confiseurs.

Depuis plus d'un siècle et demi, la rue des Lombards est le chef-lieu sucré de Paris, et même de l'Europe. Autrefois tous les Confiseurs de la capitale y étoient rassemblés, et il y a trente ans qu'il s'y en trouvoit encore un assez grand nombre; aujourd'hui on y en compte à peine cinq à six; il est vrai que ce sont les plus fortes maisons en ce genre, et que c'est là principalement que le sucre se tra-

vaille en grand et reçoit toutes les formes et toutes les modifications que le génie des artistes a imaginées et imagine chaque jour. Les Confiseurs disséminés dans Paris ont en quelque sorte chacun leur partie; ceux de la rue des Lombards les font toutes, et fournissent les magasins de leurs confrères de toutes les marchandises que ceux-ci ne veulent point, ou ne peuvent pas fabriquer eux-mêmes.

Nous n'examinerons pas si, comme quelques langues indiscrètes se sont plu à le répandre, il se consomme autant de sacs de farine que de barriques de sucre dans la rue des Lombards. Ce qu'il y a de sûr au moins, c'est que certains Confiseurs abusent un peu trop de la permission, et font entrer dans la composition de leurs dragées beaucoup moins de sucre que de farine, artifice qui ne trompe plus personne, tant il est facile à reconnoître (1). Mais la faute en est moins à ces fabricans qu'au Public. Au mo-

(1) Ce moyen consiste à laisser fondre une dragée dans un demi-verre d'eau; si l'eau blanchit, soyez sûr qu'il s'y trouve de la farine ou de l'amidon; si elle reste limpide, il n'y a que du sucre.

ment où nous écrivons, le sucre vaut de 38 à 40 s., les amandes de 32 à 35, et l'on donne cependant des dragées à 21 s. la livre (prix marchand)! Il est impossible que celui qui ne les paie que cela puisse s'imaginer qu'il n'y entre pas autre chose que du sucre. Le grand malheur, c'est que les Confiseurs de Paris se sont tellement accoutumés à employer la farine ou l'amidon dans la fabrication de leurs dragées, qu'il ne leur est plus possible maintenant de s'en passer, et qu'ils en font entrer même dans leurs dragées les plus fines, comme il est très-aisé de s'en convaincre. C'est un abus, et un abus dont le riche consommateur a d'autant plus droit de se plaindre, que lorsqu'il paie les dragées fines 3 liv. 10 s. la livre, il doit s'attendre à n'y pas trouver de substances étrangères.

C'est un préjugé de croire que l'on ne peut fabriquer à Paris des dragées très-blanches sans y employer de l'amidon; mais ce préjugé est tellement enraciné, que nous l'avions adopté nous-mêmes (1). La lecture du *Con-*

(1) *Voyez* page 50 de la troisième Année

fiseur moderne (1), le meilleur ouvrage qui ait jamais paru sur le travail du sucre, nous a convaincu de notre erreur. C'est la cupidité seule, et non l'impuissance, qui a introduit l'amidon dans les dragées de Paris. Celles de Verdun, dans lesquelles il n'entre que du sucre, sont aussi blanches et beaucoup meilleures. Il est vrai qu'elles sont plus chères; mais la dragée fine de Paris suit le prix de celle de Verdun, et cependant n'est pas loyale. Les Confiseurs de Verdun se font un point d'honneur et de discipline de n'employer jamais de farine ni d'amidon dans leurs dragées; et c'est à ce soin constant qu'ils doivent la réputation de leurs marchandises. Dieu les maintienne toujours dans de si louables dispositions!

---

de l'*Almanach des Gourmands*, chapitre *des Fruits*.

(1) Le *Confiseur moderne*, par J. J. Machet, volume in-8°, prix, 6 fr. broché, chez Maradan. On réimprime, en ce moment, ce traité complet sur l'art, dont la première édition, quoique tirée à très-grand nombre, a été rapidement enlevée. C'est un excellent ouvrage, tant pour les artistes que pour les amateurs.

Les trois plus fortes maisons de la rue des Lombards sont en ce moment le Fidèle Berger, le Grand Monarque et les Vieux Amis : ce sont aussi les seules qui vont nous occuper.

Le Fidèle Berger.

Le Fidèle Berger existe depuis plus de quatre-vingts ans, et M. Ravoisé lui avoit imprimé un grand éclat, que M. Rousseau son digne successeur, et Madame la veuve Rousseau, propriétaire actuelle, n'ont rien négligé pour soutenir. Cette ancienne et respectable maison est connue dans toute l'Europe, et tout ce qui en sort est fabriqué avec soin. Elle doit sa naissance à un nommé Berger, qui eut l'heureuse idée de faire précéder son nom de l'épithète de Fidèle, et ces deux mots réunis ont produit cette enseigne tout à la fois ingénieuse et simple, et qui depuis a acquis tant de célébrité.

Parmi les excellentes choses que fabrique Madame Rousseau, nous avons indiqué dans notre troisième Année ses pastilles rafraîchissantes, si commodes en voyage, et dont une seule suffit pour se procurer à l'instant et sans aucune peine, un verre d'orgeat, de limonade ou d'oran-

geade ; invention tout à la fois agréable et utile, qu'on a cherché, mais vainement, à contrefaire dans plusieurs boutiques. Nous n'entrerons pas dans d'autres détails sur le Fidèle Berger, son nom seul porte avec lui sa recommandation.

Le Grand Monarque.

M. Duval a singulièrement illustré le Grand Monarque, et par ses soins cette maison a long-temps balancé toutes les autres. Ses talens particuliers dans le genre de la décoration, le parti ingénieux qu'il tiroit chaque année pour ses expositions des événemens publics les plus honorables pour la France (tels que le Siége de Gibraltar, la Prise de la Grenade, le Combat d'Ouessant etc.), enfin la bonté de son travail, lui avoient mérité le titre de *Confiseur du Roi*, qu'il a porté avec gloire jusqu'à la destruction de la monarchie. On lui a fait payer cher, depuis, ces honneurs, cependant si bien acquis. Son enseigne même est devenue pour lui un titre de proscription ; on la lui a fait ôter, changer de nature à toutes les époques de notre Révolution. Chaque fois qu'un jour plus doux sembloit vouloir se lever sur l'horison politique,

M. Duval tâchoit de faire renaître son tableau auquel est lié comme l'on sait l'intérêt d'une maison de commerce; mais dès que le Gouvernement venoit à changer, les agens de la Police attentifs à servir le parti dominant, dirigeoient leurs batteries contre le Grand Monarque, et cette enseigne a successivement été posée, descendue, remise et ôtée, une douzaine de fois. Ce n'est que depuis le Gouvernement actuel qu'on a permis au Grand Monarque de remonter sur son trône, et tout nous fait espérer qu'on ne le forcera plus d'en descendre.

Tant de fluctuations, auxquelles des rivaux ennemis avoient soin d'ajouter en accréditant, même dans la rue des Lombards, le bruit que la maison du Grand Monarque ne subsistoit plus, avoient singulièrement nui à M. Duval, et c'est ce qui nous a forcé de dire dans notre première Année (tout en rendant justice à ses talens, et tout en le reconnoissant pour un grand artiste) que ce magasin étoit déchu de son antique splendeur. Depuis que, grâces à l'ordre actuel des choses, il a repris cette stabilité si nécessaire aux progrès et à la pros-

périté du commerce, M. Duval s'est replacé dans les premiers rangs, et sa maison a recouvré la faveur qui lui est due à tant de titres.

M. Duval qui, pour la probité, est regardé comme la perle des hommes, a conservé dans un âge avancé une fraîcheur d'imagination, une activité, un goût pour le travail, qui feroient envie à beaucoup de jeunes gens. Il doit à ces qualités rares à tous les âges, mais surtout au sien, et à une santé ferme et vigoureuse, suite d'une vie laborieuse et tempérée, des moyens d'exécution dont le Public retire chaque année de nouveaux avantages. On a vu dans notre troisième volume la description de son sujet d'exposition en 1805, qui étoit la Fête de l'Agriculture célébrée par l'Empereur de la Chine. Cette pièce admirable, unique dans son genre, a fait tant de plaisir, et lui a été si vivement redemandée, qu'il l'a reproduite cette année avec le même succès, et disposée sur un autre plan. Il y a joint un second sujet plus intéressant encore pour les Français : c'est l'Empereur Napoléon, conduit par le dieu Mars dans son

char, couronné par la Victoire, et précédé par la Renommée montée sur un cheval ailé. Ce morceau a plu singulièrement, et par lui-même, et par la manière dont il est exécuté.

A tous les bonbons qui avoient eu tant de succès l'année dernière, tels que la Naissance d'Arlequin, le Bonbon de Boufflers ou la Naissance de Nicolas, l'Amour Grenadier, et tant d'autres Amours sous toutes les formes, M. Duval a joint cette année le Bonbon Grégorien, allégorie ingénieuse sur la renaissance du calendrier; le Bonbon Mic-Mac, dont le nom seul annonce assez le sujet, et plusieurs autres qu'il seroit trop long d'énumérer. Nous ne pouvons cependant passer sous silence les Bonbons à vos Charmes, aux Grâces, à la Fidélité, à la Modestie, à la Douceur, à la Franchise, à la Justice, à la Sagesse, à la Bienveillance, à la Constance, au Mérite, etc. etc., qui sont faits avec d'excellens caramels à différens goûts, accompagnés de vers analogues très au-dessus de ce que sont ordinairement les devises des Confiseurs, et dans la facture desquels on reconnoît la plume d'un Homme de

Lettres estimable et connu par plus d'un succès au théâtre. Ces bonbons forment un petit cours de morale et de galanterie d'une espèce nouvelle, et très-propre à propager le goût des vertus et des qualités aimables.

Le magasin de M. Duval est toujours bien assorti en dragées pour les baptêmes, confitures sèches et liquides, sirops, gelée de pommes de Rouen, épine-vinette de Dijon, mirabelles de Metz, pâtes d'Auvergne, conserves, vases à la rose bien décorés, chocolats de santé et à la vanille, jus de réglisse pectoral dit à la Reine, et souverain pour toute espèce de rhume, etc. etc. etc.

Les Vieux Amis.

Nous nous sommes tant étendus dans nos précédentes Années sur le magasin des Vieux Amis, qu'il nous reste peu de choses à ajouter aux éloges que nous avons donnés à cette maison qui fait d'innombrables affaires, et qui est fréquentée principalement par les marchands, qui, de tous les coins de la France, viennent s'y approvisionner de toutes les marchandises courantes de l'état de Confiseur, qui s'y trouvent toujours

très-fraîches et d'excellente qualité.

La Renommée de France.

M. Oudard a formé, deux boutiques au-dessus de la sienne, un magasin, où, sous l'enseigne de la Renommée de France, il tient tous les articles les plus recherchés en bonbons fins, pastillage, papillotage et cartonnage. C'est là qu'on trouve principalement ces fruits en liqueurs, en marmelade, ces fruits en demande et en réponse, ce bonbon du Nord, si délicieux, et cette foule de compositions aimables dignes des palais les plus difficiles et les plus friands.

Ces articles, ainsi que les précédens, sortent tous de la fabrique de M. Oudard, qui est établie dans sa maison des Vieux Amis. C'est une chose très-curieuse à visiter que cette maison, dont chaque étage offre une fabrique différente, et qui, depuis les caves jusqu'au sixième étage, est consacrée à tous les genres de travaux et de métamorphoses que l'on peut faire subir au sucre. Ici finit cette longue série de laboratoires qui occupent journellement plus de soixante ouvriers, et commencent les

appartemens de la famille, remarquables par leur élégance et par leur propreté. Au-dessus, c'est-à-dire au huitième, est un fort joli jardin, bien entretenu, et une volière peuplée de charmans oiseaux. On monte encore un étage, et l'on se trouve dans un délicieux belveder, qui plane sur tout Paris et ses environs, et duquel on en distingue les parties beaucoup mieux que du haut des tours de la cathédrale. Un tel coup-d'œil du milieu de l'étroite rue des Lombards, est une chose tellement surprenante, et à laquelle on s'attend si peu, qu'elle méritoit bien d'être signalée dans ce petit ouvrage. C'est dans ce joli belveder que M. Oudard vient respirer le bon air, se délasser de ses travaux, et jouir en été du coup-d'œil de tous les feux d'artifice qui se tirent dans Paris. On diroit que les fêtes de Tivoli, de l'Elysée, de Frescati, sont données pour lui seul; il en a tout le plaisir, sans en avoir l'embarras ni la dépense. Et sans sortir de sa maison, sans aucune fatigue et à l'abri de l'intempérie de l'atmosphère, il voit toutes ces fêtes pyrrhiques, pour lesquelles tant d'autres

se tourmentent à l'excès et s'agitent en tout sens.

M. Berthellemot. Quoique M. Berthellemot (au Palais Royal, n° 53) n'ait jamais habité la rue des Lombards, il n'en est pas moins l'un des plus grands Confiseurs de Paris. Successeur, dans la rue de la Vieille-Bouclerie, de M. Mesnidrieux, il avoit singulièrement amélioré ce magasin, déjà bien achalandé lorsqu'il en fit l'acquisition, et fréquenté surtout par les écoliers de l'Université, qui, dans ces temps heureux, n'étoient pas des pratiques indifférentes pour un Confiseur. M. Berthellemot, né artiste, brûlant du désir de se faire un nom, et connoissant parfaitement bien tous les travaux de son état, fit paroître, chaque année, des bonbons de circonstance, dont il fit graver les moules. C'étoient des pastillages parfaitement bien exécutés et remplis de différentes pâtes analogues. En 1786 on distingua son bonbon d'Alger, son bonbon à la mode, ou le portrait de bien des gens (c'étoit une tête surmontée d'une jolie paire de cornes); ses marrons du Palais-Royal, et ses dragées à la

Vanhove(1). Quelques années après il publia son bonbon de Fortune, qui se composoit de 90 numéros de la Loterie Royale de France, en caramels variés, accompagnés chacun d'un quatrain analogue et renfermés dans une boîte à ressort, avec laquelle on tiroit soi-même la loterie. Ce bonbon eut un succès prodigieux, et il s'en vend encore aujourd'hui; il est à présumer qu'il durera aussi long-temps que le goût de la loterie : malheureusement ce n'est pas peu dire !

M. Berthellemot vint s'installer au Palais-Royal, vers l'année 1788 : il acheta les trois arcades qu'il occupe encore aujourd'hui comme locataire;

---

(1) Mademoiselle Vanhove, fille de l'estimable acteur de ce nom, et aujourd'hui Madame Talma, venoit de débuter à la Comédie Française, et avoit joué, à quatorze ans, le rôle d'Iphigénie en Aulide, avec un succès dû à une jolie figure, à un organe enchanteur, et à de très-grandes dispositions. Le Public lui prodigua les plus vifs encouragemens, et se porta en foule chez M. Berthellemot pour avoir des *dragées à la Vanhove*; elles étoient vraiment excellentes.

et comme sa fabrique étoit restée dans la rue de la Vieille-Bouclerie, il tint pendant long-temps les deux maisons (cette dernière est occupée aujourd'hui par M. Richard, son gendre et son élève). Dès-lors sa renommée s'accrut de jour en jour, et ses bonbons qu'il varioit chaque année, devinrent tellement à la mode, que le Public ne put plus s'en passer. L'affluence étoit telle au Jour de l'An, dans le magasin de ce Confiseur, qu'il prit le parti d'en faire payer l'entrée trois livres par personne (1), et que le Public voulut bien se soumettre à cette étrange innovation, qui, heureusement, n'eut point d'imitateurs, et qui même révolta, dans le temps, toute la rue des Lombards.

---

(1) Il est vrai que ces trois livres pouvoient être employées en marchandises dans la boutique même; mais il faut convenir, que, de la part d'un Confiseur, ce n'en étoit pas moins un impôt fort extraordinaire mis sur la curiosité du Public. M. Duval, dans ses plus belles expositions, bien autrement distinguées, plus intéressantes et plus pittoresques que celles de M. Berthellemot, n'a jamais eu l'idée d'en lever un semblable.

Malgré tant de succès M. Berthellemot n'en est pas plus fortuné, et ses *malheurs* même, quoique très-multipliés, n'ont pas contribué à l'enrichir, ce qui prouve au moins qu'ils ont été exempts de friponneries. Sa santé altérée par de longs travaux, des distractions trop multipliées, et de fréquens revers, est en ce moment dans un état de foiblesse qui alarme ses amis. Tous ceux de l'art voient avec peine qu'une vieillesse prématurée a glacé le génie de ce grand artiste, et font des vœux sincères pour que le retour de la belle saison le rende à ses travaux; tous les friands y sont intéressés.

Cependant, en dépit de ses souffrances qui ne lui permettent pas de se mouvoir, son imagination ne s'en est pas moins occupée de nos jouissances, et il a fait paroître cette année plusieurs bonbons nouveaux, parmi lesquels on a distingué le Bonbon des Muses, la Rose d'Amour, le Sommeil de l'Amour, Castor et Pollux, la Conque d'Amour, le Sommeil, de Vénus, l'Amour dans un carquois, le Bonbon Vautour, le Bon-

bon du Gourmand, et le Bonbon de Santé (seringue). Ce sont des pastillages plus ou moins bien traités, et remplis de pâtes ou de liqueurs. Quoiqu'agréables, il faut convenir que ces bonbons sont, en général, peu dignes de M. Berthellemot, et qu'ils rappellent, dans un autre genre, la dernière homélie de l'archevêque de Grenade (1).

M. Berthellemot, malgré le triste état de sa santé, ne s'est pas borné cette année aux bonbons que nous venons de citer, il a publié un biscuit qui les vaut, et mieux encore, et qui mérite, sous tous les rapports, le nom de Biscuit de Flore, que son inventeur lui a donné. Cette composition fait partie de l'article des Découvertes nouvelles, que l'on trouvera à la fin de ce volume, si l'abondance des matières ne nous oblige pas de le renvoyer à l'Année suivante.

M. Bouchard. Sous les mêmes galeries du Palais-Royal, n°. 121, on trouve tou-

(1) *Voyez* l'Histoire de Gil-Blas de Santillane, livre VII, chapitre III.

jours M. Bouchard, dont les tablettes de suc de pommes continuent à soulager plus d'un rhume, et sont, de plus, une friandise fort agréable : il en fabrique à divers parfums, mais celles à la Bergamotte sont les meilleures, quoique les plus simples.

M. Bourdeau.

Le magasin de bonbons de Madame La Motte (rue de Richelieu, près le Théâtre Français) étoit bien connu de tous les Seigneurs de l'ancienne Cour, qui s'y rendoient en foule pour garnir leurs bonbonnières de pastilles galantes. M. Bourdeau, qui tient cette fabrique depuis plusieurs années, en a perfectionné tous les produits ; et il est difficile d'imaginer rien de plus délicat, de plus parfumé, et qui sente mieux son fruit, que ses pastilles à l'orange, au citron, à la fraise, à la fleur d'orange, à l'ananas, etc. Comme il fabrique peu à la fois, ses marchandises sont toujours fraîches, et n'ont rien perdu de leurs qualités lorsqu'il les vend. Nous recommandons toujours aux amateurs ses pâtés de marrons glacés, sur lesquels nous nous sommes assez étendus dans notre troi-

sième Année (1) pour nous dispenser d'en reparler aujourd'hui.

Mad. la Ve. Durin. Feu M. Durin, rue Taranne, étoit connu dans tout Paris par l'excellence de son sucre de pommes en bâton, et par ses tablettes de café à la crême, qu'aucun Confiseur n'a jamais pu parvenir à faire aussi bonnes. Sa veuve a pris la peine de nous écrire, pour nous assurer que ces deux articles n'avoient point dégénéré dans ses mains. Nous aimons à le croire, mais nous en serions plus certains encore, s'ils avoient été soumis par elle au jugement et à la sanction de notre Jury dégustateur.

M. Henrion. Ce n'est point ici le lieu d'examiner si M. Henrion, rue Vivienne, a obéi aux lois de la délicatesse, et même à celles de la sévère probité, en décorant son magasin d'une enseigne tellement connue et consacrée dans la partie sucrée du commerce, qu'elle a induit en erreur beaucoup de consommateurs, qui ont cru que le Fidèle Berger de la rue Vivienne étoit une succursale de celui de la

---

(1) *Voyez* pages 168 et 92 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

rue des Lombards. M. Henrion, qui ne manque pas d'esprit, a défendu sa cause d'une manière plus spécieuse que péremptoire, et cette subtilité n'est assurément pas le plus beau fleuron de sa couronne. Mais si elle ne lui a point été honorable, elle lui a été utile; et plus d'un acheteur, d'abord trompé par la similitude de l'enseigne, ne l'ayant point été par la qualité des marchandises, a continué de se pourvoir dans ce magasin. Comme M. Henrion est de Metz, il tient des mirabelles de cette ville, qu'il tire crues, qu'il confit ici (au moins à ce qu'il assure), et qui sont excellentes, ainsi que du vieux hydromel de la même ville, d'une très-bonne qualité: c'est une liqueur dont l'arrière-goût ne plait pas à tout le monde, mais qui n'en est pas moins fort salutaire. Le même Confiseur a essayé de confire les fraises entières dans une gelée faite en partie avec leur suc; mais malgré son habileté, il n'a pas réussi à faire de ce fruit une bonne confiture; il est sec et racorni: la fraise traitée sur le feu, sera toujours le

désespoir des Confiseurs les plus habiles, jusqu'à ce que la chimie leur ait donné les moyens de lui conserver ces éminentes vertus qui la distinguent lorsqu'elle est crue et dans un parfait état de maturité. Le parfum de ce fruit est trop fugace, et sa pulpe trop délicate, pour qu'on puisse le travailler en confitures.

M. Henrion a mieux réussi dans sa gelée d'abricots : il prétend que la marmelade, même la mieux faite, retient toujours des filamens qui nuisent, surtout chez les malades et les convalescens, à la parfaite digestion de ce fruit. Sa gelée, extrêmement délicate, et faite avec beaucoup d'art et de soin, n'a point cet inconvénient : mais n'est-ce pas aux dépens du parfum même de la confiture ? Au reste, cette gelée jouit d'un grand succès, et il faut convenir qu'elle le mérite.

Comme nous n'avons pas été à même d'apprécier les autres produits de la fabrique de M. Henrion, nous bornerons à ce qu'on vient de lire notre notice sur cette maison, que nous aurions eu plus de plai-

sir encore à encourager sans son enseigne.

Nous nous sommes assez étendus sur M. Tanrade, à l'article des Distillateurs, pour nous dispenser d'y revenir ici. Si nous en parlions comme Confiseur, ce ne seroit que pour recommander ses excellentes confitures, son chocolat et sa pâte de jujubes, les seuls articles qui, avec ceux que nous avons déjà passés en revue, sortent de son atelier et de sa boutique. M. Tanrade.

Fabricans de Chocolat.

Si les pratiques de M. H. Duthu, rue St-Denis, près celle des Lombards, étoient aussi difficiles en Chocolat, que lui-même l'est en éloges, il auroit, malgré tout son talent, beaucoup de peine à les satisfaire. Croiroit-on que ce Fabricant, qui n'est pas moins original dans ses procédés que dans sa manipulation, n'a point été content de la manière dont nous avons parlé de lui dans notre troisième Année ? et certes nous ne lui avions cependant pas épargné les louanges, comme il sera facile au Lecteur de s'en convaincre, en prenant M. Duthu.

la peine de relire cet article (1). Mais M. Duthu auroit voulu le composer de sa propre main, ou, tout au moins, qu'il lui fût soumis avant l'impression afin de pouvoir le tourner à sa guise. Un amour-propre d'un genre aussi extraordinaire chez un artiste qui affecte toutes les formes de l'humilité, au point de s'offenser de la considération avec laquelle on le salue au bas d'une lettre, ne peut que surprendre les indifférens, et affliger ses véritables amis : mais il faut bien passer quelque chose au grand talent, et se souvenir que Greuze lui-même, le Duthu de la peinture, n'avoit guère moins de vanité dans son genre.

Quoi qu'il en soit, nous continuerons de signaler, comme bien fabriqués, les divers Chocolats de M. Duthu ; mais nous n'ajouterons pas un mot de plus à ce jugement, de peur d'échauffer une seconde fois sa bile, par des éloges qui n'auroient point été rédigés par lui-même.

M. Millerant. Quoique la translation que M. Millerant a faite de sa fabrique dans la

---

(1) *Voyez* page 108 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

rue du Lycée, n'ait pas été heureuse, et ne lui ait pas procuré tous les avantages qu'un tel quartier sembloit devoir lui promettre, il faut plutôt en accuser la stagnation du commerce que la qualité de ses Chocolats. Il est l'un des plus anciens et des plus recommandables Fabricans de Paris. L'ancienne Faculté et l'ancienne Société de Médecine avoient sanctionné par leur suffrage ses Chocolats que nous avons vu depuis paroître avec honneur à la dernière exposition du Louvre, en l'an XI. Il en fabrique au cacao du Mexique, au lait d'amandes, à la crême, à la crême de riz, qui ne sont pas moins recommandables par leur goût très-agréable, que par leur salubrité. M. Millerant assure qu'il a trouvé un secret pour purifier le sucre, et dépouiller le cacao de son âcreté, et que c'est à ce double procédé que ses Chocolats doivent leurs qualités onctueuses et bienfaisantes. Nos Lecteurs croiront ce qui leur plaira de cette assertion; mais tels que soient les moyens que M. Millerant emploie, il n'est pas moins certain que les marchandises

qui sortent de sa fabrique sont d'une excellente qualité.

M. Labour. Le véritable Chocolat de Bayonne est très rare à Paris ; on peut cependant être assuré d'en trouver à l'hôtel des Américains, rue St-Honoré, où, ainsi que nous l'avons dit à son article, toutes les marchandises viennent réellement des lieux dont elles portent le nom.

M. Tortoni. M. Tortoni, glacier, rue Taitbout, a la réputation de fabriquer de très-bon Chocolat, et ceux qui fréquentent son café nous ont assuré qu'il n'avoit point dégénéré. On sait qu'il est le successeur du fameux Velloni.

M Radamel. M. Radamel, rue Dauphine, mérite toujours une mention honorable pour sa manière de travailler. Ses Chocolats n'ont rien de remarquable, mais il n'emploie que de bonnes marchandises, et sa manipulation est loyale et soignée. Il fournit un grand nombre de limonadiers, et entr'autres le café Conti et le café Des Rocques, dont les habitués sont à même d'apprécier son genre de fabrication.

M. De Bauve. Le Fabricant de Chocolat qui fait

en ce moment le plus d'affaires, chez lequel vont se pourvoir le plus de consommateurs, et qui fait, tant pour la province que pour l'étranger, les plus fortes expéditions, c'est sans contredit, M. De Bauve, rue St-Dominique, n°. 4, près celle des SS. Péres, faubourg St-Germain (1). Nous nous félicitons d'avoir les prémiers fait connoître cet artiste habile, ancien maître en pharmacie à St-Germain-en-Laye, et sur les connoissances, les talens et la probité duquel on peut se reposer avec toute confiance. Depuis que sa maison a pris faveur, il n'a rien négligé pour soutenir de plus en plus la prédilection que le Public sembloit avoir pour lui, et qui est en ce moment à son plus haut degré. C'est surtout par son Chocolat analeptique, préparé au salep de Perse, qu'il s'est éminemment distingué; toutes les personnes délicates, valétudinaires, convalescentes même, qui ont fait usage de ce Chocolat, s'en sont si bien trouvées, qu'elles ont repris à vue-d'œil leur embonpoint et leurs couleurs. Beau-

(1) Il a un dépôt chez M. Rochette, opticien, n°. 14, au Palais-Royal.

coup de jolies femmes doivent donc à M. De Bauve le retour de leurs charmes et de leur éclat ; car il n'est point de beauté, ni de fraîcheur, sans un peu d'embonpoint. Aussi le débit qu'il fait de ce Chocolat analeptique est-il prodigieux, et sa correspondance seule suffiroit pour en attester les merveilleux effets.

M. De Bauve, qui a appliqué toutes ses connoissances en chimie et en médecine, à la fabrication des Chocolats, a introduit dans cet art des améliorations sensibles : il en fait à l'instar de ceux d'Espagne et d'Italie, de santé, à la vanille, à la main pour les voyages, en pastilles, etc. ; en un mot, sa fabrique, l'une des plus complètes et des meilleures de Paris, n'emploie que des matières premières, d'une excellente qualité, et n'est pas moins recommandable par l'excellence de tous ses produits, que par la douceur de ses prix. Le grand débit que fait ce Fabricant lui permettant de se contenter d'un bénéfice modique, les consommateurs trouvent un double avantage à se pourvoir dans cette maison, dont le maître n'est pas moins modeste qu'habile,

qu'habile, et qui, exempt de toute espèce de charlatanerie, ne doit ses succès qu'à lui-même.

L'usage du Chocolat étant devenu presqu'universel à Paris, surtout dans la classe des hommes raisonnables, qui, voulant ménager leur estomac, ne font point du déjeûner un premier dîner, et ne se servent de leur fourchette qu'une fois par jour; il s'est établi un grandnombre de Fabricans de cette denrée, dans la confection de laquelle il est si facile de tromper le Public, et où les erreurs sont d'autant plus préjudiciables à la santé, que ce n'est qu'au bout d'un laps de temps assez long, que la constitution se ressent de l'usage des Chocolats infidèles. Nous croyons avoir nommé la plupart de ceux qui méritent le plus la confiance des consommateurs, et nous pensons qu'un très-petit nombre de noms pourroient être ajoutés à cette liste.

Limonadiers-Glaciers.

On compte à Paris une multitude infinie de Cafés, et lorsqu'il s'agit de signaler ceux qui sont réellement bons, l'observateur est assez embar-

rassé pour les découvrir. Les bénéfices dans cet état sont si considérables, qu'ils tentent la cupidité d'un grand nombre de gens, même étrangers à la profession de Limonadier, qui, comme les autres, demande un assez long apprentissage. Il faut donc confier à des garçons tout le travail du laboratoire, et se réserver seulement le droit de les inspecter, droit qu'on ne peut pas même exercer d'une manière fructueuse, si l'on n'est point personnellement initié dans les secrets du métier. De-là tant de Cafés ouverts et fermés dans le même semestre. De là tant de luxe étalé pour attirer le Public, et bientôt après un choix de marchandises et une manipulation également faits pour repousser les plus intrépides consommateurs. Ne soyons donc plus surpris de voir tant d'établissemens de ce genre presqu'aussitôt fermés qu'annoncés, devenir la proie des huissiers avides et des procureurs astucieux, les seuls qui gagnent au malheur des autres. De tous les Cafés montés avec éclat depuis quinze ans, l'on n'en compteroit peut être pas trois dont les affaires prospèrent. D'autres lau-

guissent en attendant cette ruine totale, qui, dès la première année, est devenue le partage du plus grand nombre. En général, plus une profession présente de profits aisés et considérables, et plus l'homme sage doit redouter de l'embrasser.

Il est cependant prouvé qu'un Café qui a la vogue, et qui continue de tout faire pour la mériter, sera toujours très-fréquenté. Le Public est une bête d'habitude ; tant que vous le servirez bien, et même quelque temps encore après, il continuera de venir chez vous. Mais si ses yeux se sont une fois ouverts sur la décadence de votre maison, rien ne pourra l'y rappeler, tels soins que vous preniez ensuite pour le retenir. Nous en voyons un triste exemple dans le Café du Caveau, si long-temps fréquenté et aujourd'hui désert. Café du Caveau.

Le Café de Foi (1), qui, depuis le respectable Jousseran, le père, étoit monté au premier rang, n'a pas cessé de s'y maintenir, et c'est encore le Café de Foi.

(1) Ce Café a tiré son nom du nommé Foi, son fondateur : il avoit pris pour enseigne la Foi couronnée.

meilleur Café de Paris, celui où se rend la meilleure compagnie, et où l'on prend, dans tous les genres, les meilleures compositions. Ses glaces en tasse sont non-seulement les mieux faites, mais encore les plus copieuses de toutes celles qui se débitent à Paris. C'est presque le seul Café où les femmes honnêtes ne craignent pas de se faire voir, et l'on peut dire que l'hiver, à la sortie des spectacles, le Café de Foi ressemble plutôt à un salon qu'à la boutique d'un Limonadier. M. Le Noir, propriétaire actuel de ce Café, ainsi que de celui de Corazza, qui est aussi très-fréquenté et fourni de fort bonnes marchandises, n'épargne rien pour maintenir cet établissement sur un bon pied, en quoi il est très-bien secondé par Madame Le Noir, l'une des plus belles et des plus gracieuses Limonadières de Paris (1).

Café Corazza.

Parmi les autres Cafés du Palais-

---

(1) Une maladie aiguë, qui avoit mis en danger, l'été dernier, les jours de Madame Le Noir, a excité un intérêt général. Nous sommes heureux de pouvoir annoncer qu'elle en est parfaitement rétablie, et que sa fraicheur n'en est point altérée.

Royal qui nous ont paru mériter une mention particulière, nous citerons celui des Mille Colonnes, le Café de Valois, le Café Anglais, et le Café Egyptien, dont le décor d'un genre neuf et pittoresque a singulièrement piqué la curiosité publique. L'on nous avoit beaucoup vanté le punch du Café Peyron; mais n'ayant eu l'occasion de le déguster que pendant un voyage de ce Limonadier, nous n'en avons point été satisfaits. Il est possible au reste que lorsqu'il le fait lui-même, il soit meilleur, et nous aimons à nous le persuader.

Café des Mille Colonnes.

Café de Valois.

Café Anglais.

Café Egyptien.

Café Peyron.

Parmi les Cafés disséminés dans Paris, nous nous bornerons à citer celui de M. Zoppi, rue de l'ancienne Comédie Française, dont le local étoit si célèbre autrefois sous le nom de Café Procope. C'est une très-bonne maison, où tout est fait avec soin, et ses glaces en tasse sont copieuses et très-bien faites. Un Cabinet littéraire assez fréquenté et bien assorti fait partie de ce bel établissement.

Café Zopp

Le Café Conti, quai de Conti, subsiste également depuis de longues années, et n'a point dégénéré. Il est

Café Conti.

surtout renommé pour les déjeûners à l'anglaise.

M. Mazurier. M. Mazurier, à l'entrée des Champs-Elysées, est un des meilleurs Glaciers de Paris, et *ce qu'on lui commande*, dans ce genre, est très-bon et très-soigné. Il est, de plus, fort bon officier, et il entreprend avec succès les desserts et les Thés : tous ceux un peu marquans du faubourg Saint-Honoré sont de sa façon.

Café Hardy. Les déjeûners à la fourchette de Madame Hardy, boulevart des Italiens, continuent d'avoir la vogue et de la mériter. Son Café est toujours le rendez-vous des agens de change, et généralement de tous ceux qui travaillent en grand sur la place. Depuis quelque temps elle a joint à son Café un bon restaurant dont nous avons parlé plus haut. Nous avons dit, en parlant des fabricans de chocolat, qu'on en prenoit de très-bon dans le Café Tortoni, rue Taitbout.

Café Tortoni.

Frescati. On ne peut dire autre chose de M. Carchi, que son local de Frescati (boulevart de Richelieu) est le plus somptueux de Paris, et qu'il s'y est donné de fort belles fêtes. Mais il

paroît que cet établissement est moins fréquenté qu'autrefois par les merveilleuses et par les élégans. Il se ressent des caprices de la mode.

On continue de prendre d'excellent café à l'eau dans le Café qui fait le coin de la rue du Mail et de celle Montmartre, et que M. Tissidre avoit monté sur un très-bon pied. Dans le Café du Midi, qui est presqu'en face, se vend toujours le Vin nuptial, qui fait le sujet d'un long article dans notre troisième Année; et la meilleure bière de Paris, en canettes, se boit dans le café Flamand, rue Saint-Louis-Saint-Honoré. Ce Café ne désemplit pas pendant les chaleurs.

Café du Mail.

Café du Midi.

Café Flamand.

Le Café Vautour, boulevart du Temple, fabrique de très-bon punch.

Café Vautour.

Crêmiers.

Depuis la retraite de Madame Laban et le décès de son mari, cette boutique, jadis si célèbre, a singulièrement dégénéré. La Crêmière du troisième ordre qui la tient aujourd'hui, a perdu ses plus brillantes pratiques, et nous n'en faisons mention ici que pour exprimer nos regrets sur la décadence de cette maison.

M. Coupé. Le meilleur Crêmier de ce quartier est sans contredit M. Coupé, rue de Grammont, en possession de fournir d'excellens fromages tant fouettés que panachés et mi-glacés, et de très-jolis pains de beurre, aux Thés brillans de la Chaussée d'Antin. Il est, de plus, excellent glacier, et nous n'avons jamais mangé de fromage glacé, à la crême, plus moelleux, plus onctueux, mieux travaillé, que celui sorti de ses mains, qu'un heureux hasard nous a fourni l'occasion de déguster le 11 janvier 1806. Cet échantillon a suffi pour nous donner une haute idée de la manière dont M. Coupé gouverne la sorbétière. Ses talens, comme Crêmier, nous étoient déjà connus, et nous en avons fait une mention honorable dans la seconde et dans la troisième Année de cet ouvrage. C'est en tout une excellente maison.

Mad. Lambert. Celle de Madame Lambert, Place-Royale, prend chaque jour un accroissement si rapide, qu'elle n'aura bientôt plus de progrès à faire pour être la première fabrique caseuse et butireuse de la Capitale. Cette excellente mère de famille, née dans une classe rele-

vée, et que des motifs infiniment respectables ont portée à prendre un état auquel elle paroissoit devoir être à jamais étrangère, en a tellement approfondi tous les secrets, que quiconque a mangé de ses fromages, soit fouettés, soit mi-glacés, à la rose, à la vanille, à la fleur d'orange, aux pistaches, panachés, etc. contracte avec sa maison une éternelle alliance. La modicité des prix, l'avantage de recevoir franc de port, et à l'heure fixée, toutes les commandes qu'on lui a faites, même par la petite poste, ont singulièrement contribué à faire connoître les produits de son excellente fabrique, et, malgré son éloignement du centre de Paris, à la rapprocher des consommateurs. L'histoire de Madame Lambert a tout l'intérêt d'un roman, et l'excellente éducation qu'elle donne à sa nombreuse famille, ajoute encore à cet intérêt. Il est assez remarquable que la plus habile Crêmière de Paris soit une femme d'un très-bon ton, qui ne seroit point déplacée dans la meilleure compagnie, et dont les vertus égalent les talens. Outre les fromages et les pains de beurre, on trouve chez

elle en toute saison du lait pur et naturel, de la crême délicieuse et des œufs vraiment frais. C'est une maison digne de la plus entière confiance.

M. De Laisse. Le dépôt des véritables Fromages de crême de Viry, si dignes d'orner les plus beaux desserts, se trouve toujours chez M. De Laisse, épicier, rue de la Monnoie, n°. 7; il en reçoit de frais trois fois par semaine.

Fabricans de Pain d'Epice.

M. Hémard. La meilleure fabrique de Pain d'épice est toujours celle de M. Hémard, rue des Amandiers, montagne Sainte-Geneviève. Tout celui qui en sort, préférable au pain d'épice même de Reims, est, ainsi que ses nonettes aux anis, vraiment excellent. M. Hémard fabrique en outre une foule d'ouvrages de petit four, tels que macarons, biscuits-manqués, macarons à la reine, dragées de Hollande, croquignoles, gimblettes, pain d'épice vermifuge (dont l'efficacité est généralement reconnue), etc. d'une qualité supérieure. Cette maison est non-seulement celle de Paris

qui travaille le mieux, mais encore celle qui fait le plus d'affaires. M. Hémard occupe à lui seul un moulin, qui, pendant toute l'année, peût à peine suffire à la mouture du seigle qu'il emploie, et la quantité de miel qui arrive chez lui du Gâtinois est vraiment prodigieuse. C'est, sous tous les rapports, une excellente fabrique.

Vermicelliers.

Depuis que les Pâtes ont pris faveur, même dans la classe la moins aisée des consommateurs, il s'est établi dans Paris beaucoup de fabriques de Vermicelle, de macaronis, lazagnes, étoiles, œils de perdrix, et autres Pâtes façon d'Italie. On n'en tire presque plus de Gênes, ni de Naples, autrefois en possession d'en alimenter la capitale, et quoique nos farines soient moins propres que celles d'Italie à ce genre de fabrication, on en est venu au point d'imiter ces articles à s'y méprendre. Il est vrai que les Pâtes fabriquées à Paris ont moins de consistance que celles de Gênes et de Naples (dont on trouve encore des assortimens au magasin

Magasin d'Italie. M. Corazza.

d'Italie, rue Pavée St-Sauveur, et dans celui de Corazza, rue Poissonnière); mais comme les artistes le savent, il leur suffit de les tenir moins long-temps sur le feu, pour en obtenir les mêmes résultats.

M. Cabaret. M. Caron. M. Martin et Compagnie. M. Michel et veuve De Laistre.

La rue des Prouvaires étoit autrefois la seule dans Paris où l'on trouvât des Vermicelliers, et l'on y distingue encore les fabriques de M. Cabaret, de M. Caron, de M. Martin et compagnie, etc. Mais, depuis quelque temps, ils se sont disséminés dans les différens quartiers, et l'on en trouve maintenant jusque dans le faubourg St-Germain. Outre les fabriques que nous venons de nommer, nous citerons encore, comme l'une des meilleures et des plus considérables, celle de M. Michel et veuve De Laistre, rue de la Jussienne.

Fabricans de Farine de Marrons de Lyon.

M. Ragondet.

Si l'on veut consulter la page 255 de la seconde année de cet Almanach, on verra par ce que nous avons dit de cette précieuse Farine, que l'on peut se procurer avec, différens entremets sucrés, fort agréables en hiver;

&

nous avons même donné la recette du meilleur et du plus apparent, et plus d'un Gourmand s'est bien trouvé de l'avoir mise en pratique. Nous ne reviendrons pas sur cet objet, et nous nous contenterons d'ajouter que M. Ragondet, fabricant de cette Farine, dont il est l'inventeur, a toujours son domicile rue de Jouy au Marais, où il continue d'en faire un assez grand débit.

Gaufriers.

Les Gaufres à la flamande du Palais-Royal, de M. Van Roos - Malen, ont été plusieurs fois signalées avec honneur dans cet Ouvrage. Il paroît que ce fabricant manie mieux le gaufrier que la plume, ou qu'il connoît mal les lois de la politesse française, car nous n'avons pu obtenir un mot de réponse à diverses lettres que nous lui avons adressées, ni apprendre de lui-même les détails que nous aurions voulu donner à nos Lecteurs sur sa fabrique. Peut-être est-il aussi difficile en éloges que M. Duthu. Ce qu'il y a de sûr au moins, c'est qu'il est beaucoup plus avare de lettres.

M. Van Roos - Malen.

Nous n'exciperons point de son manque de savoir-vivre pour passer son établissement sous silence ; mais affligés d'y voir beaucoup moins de consommateurs qu'autrefois, nous n'avons pas manqué de nous enquérir des causes de cette solitude et de cet abandon, et nous avons appris avec douleur que les Gaufres de M. Van Roos-Malen étoient, depuis quelque temps, singulièrement dégénérées, et qu'elles n'avoient plus de flamand que le nom. C'est un véritable sujet d'affliction pour les amateurs.

Boulangers.

Nous ne parlerons des Boulangers que pour dire que la fabrication du Pain est beaucoup trop négligée dans la Capitale depuis la Révolution, et que le Pain de Paris, si renommé autrefois, et qui passoit à juste titre pour le premier de l'Europe, a singulièrement déchu. La destruction de l'Ecole de Boulangerie, fondée d'après les principes et les soins du célèbre et savant M. Parmentier, auquel on doit le meilleur ouvrage sur cet art, en est probablement la

cause ; et le peu de finesse du palais des consommateurs de la nouvelle France n'a pas peu contribué aussi à éteindre toute espèce d'émulation. Ce qu'il y a de sûr, c'est que le Pain de Paris n'est plus ce qu'il étoit autrefois, et que les Pains mollets et à café, surtout, n'y sont pas reconnoissables.

Au milieu de cette dégénération, dont il seroit cependant bien important d'arrêter le cours, l'ancienne boutique de M. Destor, autrefois Boulanger du roi, rue Notre-Dame des Victoires, continue pourtant de se distinguer encore par un bon choix de matières premières et par une manipulation savante. M. Destor.

Il existe dans la rue Saint-Denis, presqu'au coin de celle des Prêcheurs, une modeste et très-peu apparente boutique, dans laquelle il se fait un débit prodigieux de Pains en flûtes, qui passent à juste titre pour les meilleurs de Paris (1). M. Battu ne M. Battu.

---

(1) Il ne faut pas confondre ces petits pains en flûte, tout bons qu'ils sont, avec les délicieuses *flûtes au beurre* de M. Rouget (qui ne coûtent cependant que 3 sous),

peut suffire à la consommation qui se fait de ses flûtes, et trois ou quatre fournées par jour disparoissent en un clin-d'œil. Il faut se lever matin pour en avoir. Quant aux petits Pains du Pont Saint-Michel et de la rue Dauphine, si célèbres dans notre jeunesse, il n'en reste plus que le souvenir.

Tripières.

En passant en revue les diverses marchandes de la Halle, nous avons oublié de parler des Tripières : ce sont, comme l'on sait, celles qui font, exclusivement à tous autres, le commerce des issues, et l'on est obligé de passer par leurs mains pour obtenir les cervelles de veau et de mouton, les ris, les pieds et les fraises de veau, les pieds de mouton, les palais de bœuf, la tétine de vache, et même les foies de veau et de mouton. C'est également par leur canal

---

et qui, lorsqu'elles sont mangées chaudes, sont d'une indicible délicatesse. C'est ce que l'on peut servir de meilleur dans un déjeûner à l'anglaise, dont le thé a été fourni par M. Louis Millot, et la crême par Madame Lambert.

seul que l'on peut se procurer les rognons de moutons, et même les animelles de bélier, si recherchées autrefois, mais qui, heureusement pour la propagation de la moutonnière espèce, ont entièrement passé de mode. C'est un commerce très-important et qui occupe beaucoup de marchandes. Elles sont rangées sur deux files, derrière les rôtisseurs. Parmi celles qui font le plus d'affaires et sont le mieux assorties, nous continuerons de citer, comme nous l'avons fait dans notre première Année, madame Beauccage. Mad. Beauccage.

Il y a quelques Tripières disséminées dans Paris, surtout dans le voisinage des marchés secondaires et à la portée de leurs boucheries. Quoique moins bien assorties que celles de la Halle, elles ne laissent pas de faire d'assez bonnes affaires. Nous nous bornerons à citer au nombre des meilleures, madame Henri, rue St-Honoré, près la boucherie des Quinze-Vingts. Mad. Henri.

Nous allons maintenant jeter un coup-d'œil rapide sur quelques professions, qui, pour n'être pas pro-

prement des états de bouche, n'en ont pas moins des rapports, soit directs, soit éloignés, mais cependant bien réels avec la table. C'est ce qui nous engage à continuer de leur réserver une place dans cet Almanach.

Apothicaires.

Il existe une telle connexité entre la médecine et la bonne chère, qu'un vrai Gourmand ne marche jamais sans émétique dans son porte-feuille : ce remède est le plus sûr et le plus actif pour prévenir les suites d'une indigestion, et plût à Dieu que le chirurgien ignorant ou timide, qui a été appelé pour administrer les premiers secours au célèbre docteur Gastaldy (dont la perte sera si douloureusement ressentie par ses malades, et par tous les Gourmands), n'eût pas craint de lui faire prendre l'émétique, et n'eût pas perdu des heures précieuses dans une incertitude qui a très-certainement causé la mort de cet excellent médecin (1) ! Un tel exem-

(1) Ce chirurgien, que nous voulons bien ne pas nommer ici, quoiqu'il fût peut-être de l'intérêt des Gourmands de le taire, afin

ple doit nous apprendre à ne jamais sortir sans avoir en poche quelques doses de tartre-stibié ; et dès que les premiers symptômes de la plénitude se manifestent, il ne faut pas craindre d'en faire avaler au Gourmand, deux ou trois grains, dissous dans autant de verres d'eau tiède.

L'on voit donc que les Apothicaires et les Gourmands ont entr'eux plus d'un rapport : c'est à ceux-ci qu'un Gourmand blasé doit le retour de l'appétit ; car quelques gouttes d'éther sur un morceau de sucre, suffisent pour précipiter la digestion, et disposer à recommencer un bon dîner (1). C'est encore à eux qu'il doit

---

que jamais ils ne s'en servent, laissa perdre trois heures sans donner au docteur Gastaldy (qui, à la suite d'un grand repas à l'archevêché, étoit rentré chez lui sans connoissance) d'autre secours que de la tisane. Lorsque le docteur Jeanroy arriva, il ordonna l'émétique ; mais il étoit trop tard.

(1) M. De Fays, Amphitryon aimable, et à qui il ne manque, pour être classé parmi les vrais Gourmands, que de manger avec plus de réflexion et de rester plus long-temps à table, pratique avec succès cette méthode ingénieuse, et la recommande avec zèle à tous ses amis.

son salut dans les cas urgens. Enfin, la gourmandise et la Pharmacie se prêtent des secours mutuels, et se donnent la main dans beaucoup de circonstances.

Considérée sous le rapport de Pharmacie gracieuse, la boutique d'un Apothicaire a encore des droits multipliés à notre attention; c'est de leurs officines, que sortent tous ces sirops, soit altérans, soit rafraîchissans, si doux pour la friandise; souvent d'excellent chocolat, et quelquefois des liqueurs faites avec tout le soin qu'on peut attendre de chimistes habiles, accoutumés au travail de la distillation.

M. Folloppe.

Sous ce dernier rapport (quoiqu'il ne soit pas moins recommandable sous tous les autres), nous ne cesserons de rappeler à nos Lecteurs, l'excellente Pharmacie de M. Folloppe, Apothicaire, porte St-Honoré. Il s'est appliqué à la composition des liqueurs : et toutes les siennes justifient, à s'y méprendre, le cachet d'Amérique dont elles sont revêtues, et dont elles peuvent aujourd'hui d'autant mieux se passer, que leur réputation est faite auprès des Gourmets. Son élixir de Garus,

qu'il a trouvé moyen de faire extrêmement limpide et blanc, chose inouie jusqu'à ce jour, est vraiment délicieux, et si favorable à la digestion, qu'il a été adopté dans un grand nombre de maisons opulentes, soit pour le Coup d'avant, soit pour celui du milieu. Beaucoup plus agréable que le rhum, ou que la crême d'absinthe, il a les mêmes propriétés. M. Folloppe soutient avec honneur un nom depuis long-temps célèbre dans la Pharmacie de Paris, et fabrique aussi de bons sirops et de très bon chocolat. Nous ne cesserons de recommander aux vrais Gourmands cette belle officine, la plus vaste de la Capitale.

Mad. veuve Martin.

Nous avons eu occasion de parler fort en détail, dans notre troisième Année, du Sirop de groseilles blanc, que Madame la veuve Martin, Apothicaire, rue Croix-des-Petits-Champs, fit paroître en 1804, et de signaler cette composition comme une chose tout à la fois nouvelle et excellente. Nous ignorons si elle en a fabriqué en 1805, et nous serions tentés de croire la négative. Ce que nous pouvons assurer, au moins, c'est que si elle en a fait, elle n'a

pas jugé à propos de nous mettre dans la confidence.

Mad. veuve Pelletier.

La Pharmacie de Madame la veuve Pelletier, rue Jacob, qui est celle du célèbre Rouelle, occupe toujours un rang très-distingué dans le monde, et nous avons souvent entendu le docteur Gastaldy la citer comme la meilleure de Paris. Il ne nous appartient pas de prononcer là-dessus, et de dire si cette boutique est en effet la meilleure, comme il est prouvé qu'elle est la plus chère. Nous nous contenterons d'annoncer qu'on y trouve un dépôt de l'excellent ratafia de Grenoble, de M. Teyssère, et c'est à ce titre seul que nous en faisons mention ici, en conseillant aux élèves de cette Pharmacie d'être un peu plus honnêtes avec le Public (1).

---

(1) C'est une observation que nous avons eu souvent occasion de faire depuis la Révolution, que, pour peu qu'une boutique ou qu'une entreprise quelconque ait de la vogue, les garçons ou les commis se donnent, avec le Public, des airs d'une insolence à leur attirer le bâton. Cela tient-il au défaut d'éducation de la jeunesse actuelle, ou à d'autres causes morales? c'est

Tabletiers.

Nous avons établi, dans nos précédens Volumes, combien étoient multipliés les rapports qui existent entre la Tableterie et le service de la table. Couverts de buis, coquetiers en palissandre, salières de buis, plateaux d'ébène ou d'acajou, tant pour le punch que pour les liqueurs et le Coup du milieu, presses et cuillers à punch, etc. que de meubles nécessaires à un Gourmand, et qui tous se trouvent admirablement bien travaillés chez M. Vaugeois, au Singe Vert, rue des Arcis! C'est la maison la mieux montée, la plus ancienne et

M. Vaugeois.

---

ce que nous ignorons; mais le fait n'en est pas moins certain. Cette contagion de grossièreté a passé des boutiques dans plus d'un bureau; et pour n'en citer qu'un seul exemple, y a-t-il à Paris des commis plus impertinens que ceux chargés de recevoir les abonnemens au *Journal des Débats*, surtout depuis qu'il a pris le nom de *Journal de l'Empire?* Nous ne le croyons pas; mais aussi pourquoi le Public, qui paie, est-il assez bon pour le souffrir? et M. Lenormant, qui les appointe, assez ennemi de ses propres intérêts pour le tolérer?

la mieux assortie dans ce genre; et les Singes noirs, rouges, ou violets, n'éclipseront jamais le Singe vert; il sera toujours en dépit d'eux, et malgré leurs efforts, le véritable orfèvre des philosophes.

Magasin de Meubles.

M. Baudouin.

Nous avons fait, dans nos précédentes Années, l'énumération des différens Meubles dont un Gourmand doit se pourvoir, soit pour ajouter à ses jouissances, soit même pour monter indispensablement sa maison, sous le rapport de la table. Tous ces Meubles, et beaucoup d'autres très-précieux et dans tous les genres, depuis le lit le plus somptueux jusqu'au tabouret le plus modeste, se trouvent réunis dans le magnifique établissement formé rue Grange-Batelière, à l'ancien hôtel de Choiseul, par M. Baudouin, devenu depuis quelques mois propriétaire de ce bel immeuble. C'est certainement le premier magasin de Meubles qu'il y ait à Paris, et peut-être en Europe, et celui où l'on peut se procurer le plus de belles choses, au prix le plus raisonnable. Cet entrepôt dans lequel, pour

un droit modique, chacun peut mettre en vente les beaux Meubles dont il veut se défaire, mérite plutôt le nom de Muséum que celui de magasin, et il faut l'avoir vu pour se former une idée de sa somptuosité et de sa magnificence. Nous mêlerons à ces justes éloges quelques regrets, en apprenant à nos Lecteurs qu'on ne trouve plus à l'hôtel de Choiseul cet excellent chocolat, à l'usage du Roi d'Espagne, et ces bonnes liqueurs dites des îles, à 4 f. la bouteille, dont nous avons parlé dans la première et dans la troisième partie de cet Almanach.

Fabricans de Lampes à double courant d'air.

Nous avons plusieurs fois insisté dans le cours de cet Ouvrage, sur la nécessité d'éclairer parfaitement une table sans l'embarrasser; et nous avons prouvé qu'il n'y avoit pas de meilleur moyen pour y parvenir, que de se servir de ces belles Lampes suspendues, à double courant d'air, improprement nommées Quinquets, qui se fabriquent dans la manufacture de M. L'Ange, rue Sainte-Avoye. M. L'Ange.

Nous invitons nos Lecteurs à parcourir, ne fût-ce que par curiosité, ce superbe magasin : ils y trouveront, dans ce genre, l'assortiment le plus complet et le plus magnifique qu'il y ait à Paris. Comme tout se fait en grand dans cette fabrique, tous les objets sont bien mieux conditionnés, et à bien plus bas prix que chez les ferblantiers, qui, au mépris du privilége exclusif de M. L'Ange, se sont ingérés à fabriquer des Lampes à double courant d'air, qui, quoique beaucoup plus chères que les siennes, ont continuellement besoin de réparations. Les Lampes de M. L'Ange ont encore l'avantage de donner une lumière plus vive et plus égale que toutes les autres, et d'être d'un plus facile entretien. Ce fabricant habile, qui est tout à la fois bon physicien et artiste éclairé, tient tout ce qui est relatif au service des Lampes à double courant d'air, en sorte que l'on peut, sans sortir de chez lui, monter parfaitement sa maison en ce genre.

Parfumeurs.

M. Fargeon. Nous croyons avoir démontré jus-

qu'à l'évidence, combien il étoit nécessaire qu'un Gourmand fût toujours pourvu d'excellente eau de Cologne pour parer aux syncopes qui naissent quelquefois de l'exercice de sa profession ; combien il lui importoit d'être muni de ces clous odorans qu'on brûle avec tant d'avantage pour parfumer, après dîner, l'atmosphère d'une salle à manger ; enfin que par état, homme de bonne société, le Gourmand devroit être jaloux de ne se produire qu'avec une toilette, sinon recherchée, au moins très-propre, et surtout très-odorante, ce qui nécessite l'usage des corps de pommade, des eaux de senteurs, des corps de poudre, des essences, des esprits, etc. Il obtiendra ces avantages, et même beaucoup d'autres, en visitant le magasin de M. Fargeon, rue du Roule, dont la fabrique est toujours la première de Paris, et celle dont l'étranger recherche avec le plus d'avidité les produits. Il a publié, cette année, une poudre du Sérail, dont il suffit de répandre une pincée sur des charbons ardens, pour en obtenir une odeur suave, balsamique, propre à

récréer les esprits et à purifier le cerveau ; et des pastilles plus fines encore, réservées au même usage.

M. Fargeon est trop connu pour que nous entrions ici dans plus de détails sur son ancienne et respectable maison. Personne n'a plus approfondi que lui tous les secrets de son art, et il seroit bien à désirer qu'il fît jouir le Public des résultats de sa longue expérience. Un excellent traité de l'art de la Parfumerie reste encore à faire, et personne n'est plus capable nous le donner que M. Fargeon.

Marchands de Draps.

M. Petit. Il est bien reconnu maintenant que rien ne favorise mieux ni plus doucement la digestion, que ces gilets de flanelle de mer, qui, appliqués sur la région ombilicale, entretiennent l'estomac et les intestins dans une douce chaleur. Nous avons dit que cette flanelle se trouvoit dans le magasin de M. Petit, rue Vivienne, à la Barbe d'or ; il s'y en fait un grand débit, ainsi que de toute espèce de Draperie, de très-

bonne qualité, et dont les prix sont toujours fort au-dessous du cours. C'est une maison très-fréquentée, et qui mérite toute confiance.

Les amateurs n'apprendront peut-être pas avec indifférence, que M. J. B. De Cretot, le premier Fabricant de Draps de Louviers, et par conséquent de l'Europe, a formé, depuis quelques années, place des Victoires, un entrepôt de ses diverses marchandises qu'on y trouve au même prix que dans sa manufacture. On vend tant de Draps sous son nom, et qui ne sont jamais sortis de ses ateliers, que cet établissement ne peut qu'être infiniment utile au Public, puisqu'il le met à l'abri de toute surprise. Il seroit superflu de nous étendre sur le mérite des Draps de cette illustre manufacture, leur nom seul parle pour eux; ils ont le double avantage d'être légers, soyeux, moelleux, par conséquent très chauds, et capables de favoriser puissamment la digestion: avantage inappréciable pour un Gourmand, puisqu'avec un habit du Drap de M. De Cretot, il peut manger le double, sans jamais s'incommoder.

M. J. B. De Cretot.

Couteliers.

Nous avons établi dans notre seconde Année les rapports intimes qui existent entre la Coutellerie, et la table et la cuisine. Nous continuerons d'indiquer, comme deux excellens artistes en ce genre, M. Rousseau, rue St-Honoré, vis-à-vis l'hôtel de Noailles, et M. Gavet, même rue, vis-à-vis l'Oratoire.

M. Rousseau.

M. Gavet.

Il reste beaucoup d'autres professions, sans doute, dont les produits se rapportent encore à la Gourmandise, et qui réclameroient une place ici ; mais le temps et l'espace nous manquent également pour nous en occuper aujourd'hui : nous multiplierons nos recherches à ce sujet, et nous nous empresserons de faire part au Public, dans notre cinquième Année, des établissemens qui viendront à notre connoissance. En attendant nous pouvons lui garantir comme dignes de sa confiance, tous ceux que nous venons de parcourir dans cette nomenclature rapide.

Fin de la petite Revue Gourmande.

DE QUELQUES DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Quoique l'Art alimentaire fasse tous les jours de nouveaux progrès, on doit convenir que la circonstance de la guerre, en éloignant les étrangers de Paris, et en resserrant la bourse de ses habitans, ne lui est nullement favorable. Aussi n'avons-nous cette année qu'un très-petit nombre de Découvertes nouvelles à signaler ici, malgré tous les soins que nous avons pris pour qu'aucune n'échappât à nos recherches. Parmi les artistes à qui nous les devons, M. Rouget est celui qui en a fourni le plus grand nombre, et on doit lui en savoir d'autant plus de gré que des événemens malheureux dont il s'est trouvé la victime sans en avoir été la cause, auroient dû paralyser son imagination, et l'empêcher de s'occuper d'ajouter de nouveaux fleurons à sa couronne. Mais le véritable artiste s'élève au-dessus de toutes les considérations vulgaires; les obstacles irritent son génie au lieu de l'arrêter, et fort de la faveur du

Public éclairé, il s'immole lui-même pour augmenter le nombre de nos jouissances.

Nous devons donc à ce pâtissier célèbre les trois articles suivans.

Des Timballes mignonnettes.

On connoissoit depuis long-temps les petits pâtés au jus, hors-d'œuvre agréable, nutritif, dont les formes seules ont varié, et dont le fond est constamment resté le même. Les Timballes mignonnettes de M. Rouget n'ont de commun avec eux que la qualité de hors-d'œuvre. Ce sont de petites Timballes d'une forme gracieuse et absolument nouvelle, dont la croûte est plutôt aérienne que légère, et qui sont remplies d'un ragoût qui n'est ni un godiveau, ni un hachis, ni une garniture, mais une véritable encyclopédie liliputienne de tout ce que chaque saison produit de meilleur et de plus succulent. Dans celle-ci ce sont les truffes qui dominent; dans une autre ce sera le poisson, le jambon, le gibier etc.; en sorte que les Timballes mignonnettes sont variées comme la Nature, légères comme le

zéphir, et délicates comme la beauté. C'est une invention tout à la fois ingénieuse et savante, et qui fait beaucoup d'honneur à M. Rouget; aussi le débit est-il prodigieux, malgré le prix assez élevé auquel il a été forcé de porter ces Timballes qu'on cherchera sans doute à contrefaire, mais que personne ne pourra jamais imiter, parce qu'il est de leur essence d'être parfaites.

Des Massepains fourrés.

M. Rouget, qui ne s'applique pas moins au petit four qu'au grand, et dont la boutique n'est pas moins fréquentée par les friands que par les Gourmands, a imaginé l'année dernière des Massepains fourrés de confitures, qui ont obtenu beaucoup de succès dans les desserts et dans les Thés. Ce n'est point, comme la plupart des Massepains, une pâte aux amandes seringuée de diverses formes, ce sont deux abaisses d'une pâte particulière et très-agréable au goût, unies par leurs bords, garnies en dedans, soit de gelée de pommes, soit de marmelade d'abricots, soit de

différentes autres pâtes ou marmelade aux fruits, etc.; ensorte que ces Massepains fourrés sont de véritables surprises. Ainsi tandis que les Gourmands, pourvus d'un strident appétit, s'appesantissent sur des langues fourrées de M. Corps ou de M. Malherbe, les palais friands se délectent avec volupté dans la dégustation prolongée des Massepains fourrés de M. Rouget.

Des Gaufres au chocolat.

Au moment où nous écrivons, M. Rouget vient d'imaginer, en faveur de M. Le Cocq, excellent Amphitryon, et qui en a eu les prémices le 4 février 1806, des Gaufres au chocolat qui ne ressemblent en rien à celles publiées jusqu'à ce jour. Ces Gaufres, qui sont de la longueur et du diamètre d'une petite flûte à l'oignon, sont fabriquées avec une pâte dont un excellent chocolat à la vanille fait la base; en sorte qu'elles ont toute la légéreté des Gaufres les plus délicates et tout le parfum du meilleur chocolat. Nous osons prédire que ces Gaufres ne tarderont

pas à devenir à la mode ; les dames surtout s'empresseront de les faire adopter ; car c'est tout à la fois un charmant aphrodisiaque et une friandise très-ingénieuse.

Les Fanchonnettes que nous avons placées l'année dernière au nombre des Découvertes nouvelles, continuent d'avoir le plus grand succès, et il ne se passe point de jour où M. Rouget n'en débite plusieurs douzaines. On n'a point oublié que cette jolie pâtisserie est l'emblème du charmant visage et des grâces inimitables de Madame Henry-Belmont ; de cette aimable actrice qui fait chaque jour de nouveaux progrès, et dont la modestie ne regarde les marques les plus éclatantes de la faveur publique que comme de simples encouragemens (1).

---

(1) Madame Henry-Belmont est toujours et sera bien long-temps encore le plus ferme soutien du Théâtre du Vaudeville, comme elle en est le plus bel ornement. Ce charmant Spectacle est le théâtre de Paris le mieux administré, et celui qui est le plus fréquenté par les Gourmands : ses Administrateurs, ses Auteurs, et presque tous ses habitués ayant le bonheur de l'être.

Des Biscuits de Flore.

M. Berthellemot, non content de faire paroître chaque année des bonbons nouveaux, qui sont ou des caramels ou des pastillages, revêtus de formes analogues aux circonstances, et dont la collection formera quelque jour toute l'histoire sucrée du moyen âge, a voulu, quoique malade et souffrant, se distinguer par une invention nouvelle et presqu'étrangère au travail du Confiseur. En conséquence il a composé un Biscuit qui, pour la forme et l'apparence, ressemble aux Biscuits en caisse ordinaires, mais dont le goût en diffère essentiellement ; il est tel qu'à la première dégustation il fait naître dans le palais du friand qui procède à son examen, des sensations toutes nouvelles, et dont il est même assez difficile de pouvoir se rendre compte. Nous nous contenterons de dire que ce Biscuit renferme le parfum d'un grand nombre d'aromates naturels, c'est-à-dire, des fleurs les plus odorantes dont la poudre fait en effet partie de sa composition. Vous sentez, en le mangeant,

mangeant, le goût du jasmin, de la rose, de l'œillet, de la tubéreuse, etc. Il semble que vous avaliez tout un parterre. C'est une invention fort agréable que ce Biscuit, mais il faut le manger frais, car il perd en se desséchant ses qualités et son parfum; bien différent en cela des fameux Biscuits en moule de M. Rouget, qui se conservent excellens pendant plus d'une année, et qui sont aussi frais au bout de trois mois que le premier jour.

De la Moutarde Impériale.

Placer cet article à la suite des biscuits, c'est servir à nos Lecteurs de la Moutarde après dîner. Les Critiques ne manqueront pas d'en faire l'observation, et nous leur laissons ce petit os à ronger, qu'il nous auroit été bien facile de leur soustraire, pour dire que cette Moutarde, imaginée depuis environ six semaines par M. Bordin, est supérieure à toutes celles qu'il a fait paroître jusqu'à ce jour, ce qui certes n'est pas en faire un mince éloge. Elle est beaucoup plus forte, plus aromatique, et ses principes sont

combinés avec plus d'art encore. Lorsque quelques mois auront passé sur cette Moutarde, nous osons dire qu'elle ne laissera rien à désirer. Dans son état actuel elle fait le plus grand honneur à M. Bordin, et elle est le digne pendant de la Moutarde aromatique, qu'il a publiée cet automne et qui jouit d'un très-grand succès. Nous avons vu à l'article de ce célèbre fabricant, que, toujours mécontent de lui-même (et en cela il n'est point de l'avis des connoisseurs), il venoit de perfectionner tous les produits de son atelier de manière à redoubler pour lui l'estime publique.

Des Pommes de Tressancourt.

Nous ne placerons point ces Pommes au rang des Découvertes nouvelles, mais nous dirons qu'elles ont fait, depuis 1804, de nouveaux progrès, et que celles de cette année pesoient une livre deux onces, poids de marc. Ce sont d'excellentes pommes rainettes, et dont la culture fait honneur aux soins de M. Grandin, propriétaire de ce charmant domaine, situé près d'Orgeval, à deux petites lieues de St-Germain.

en-Laye. Ces Pommes sont excellentes crues, et si l'on les fait cuire, une seule suffit pour former une compote.

L'année qui vient de finir a vu croître dans les magnifiques fossés du superbe château de Chilly, appartenant aujourd'hui à M. Le Cocq, des Pommes également monstrueuses; mais n'ayant point été à même de les peser, ni de les déguster, nous ignorons si elles sont aussi grosses et aussi bonnes que celles de Tressancourt: nous aimons à le présumer.

Puisse l'émulation des propriétaires se tourner vers ce genre de culture vraiment national! Il vaut mieux cultiver d'excellens fruits indigènes, et les porter au plus haut degré de capacité et de bonté, que de s'appliquer à faire croître ces arbres exotiques qui n'étalent que des feuilles et des fleurs, et dont la culture, très-indifférente au vrai Gourmand, n'est qu'un luxe vain et stérile.

NÉCROLOGIE GOURMANDE.

Depuis la première Année de cet Ouvrage, notre dessein a toujours été d'y consacrer un article à la mé-

moire, soit des Gourmands célèbres, soit des Artistes dans toutes les parties de l'art alimentaire, qui avoient mérité la reconnoissance du Public. Nous avions été assez heureux jusqu'ici pour que ce titre ne fût point rempli, et pour que la faulx de la Mort eût respecté tous ceux qui ne travaillent que pour nous faire mieux vivre, ou dont l'existence, consacrée à une dégustation continuelle, nous ouvre les meilleures voies de la bonne chère, et nous fait mettre le doigt sur les meilleurs morceaux, sans nous exposer à des tâtonnemens inutiles.

Nous nous félicitions de cette disette de matériaux pour un Chapitre que nous ne devions jamais écrire qu'avec un cœur oppressé; mais hélas! l'impitoyable Mort n'a pas voulu que nous goûtassions plus long-temps ce plaisir; et comme si elle avoit voulu rendre dès l'abord ce devoir plus pénible, elle a commencé par frapper l'une des têtes qui nous étoient les plus chères, celle dont la perte, sous plus d'un rapport, devoit faire le plus douloureusement couler nos larmes.

Hélas ! lorsque dans les trois premières Années de cet Almanach, nous citions avec tant de complaisance l'opinion du docteur Gastaldy, dès qu'il s'agissoit d'appuyer d'une autorité irrécusable nos sentimens sur l'art alimentaire, nous étions loin de penser que nous aurions sitôt à déplorer sa perte, et surtout qu'un trop vif attachement pour l'exercice de ses fonctions, en seroit la principale cause. Nous allons consacrer quelques lignes à sa mémoire : puisse cet hommage de la reconnoissance et de l'amitié, faire sourire ses mânes, et devenir pour les amis qui lui survivent, une preuve des tendres sentimens que nous avions depuis si long-temps voués à sa personne !

Jean-Baptiste-Joseph GASTALDY naquit à Avignon en 1741. Il étoit issu d'une famille noble, et qui même a donné des cardinaux à l'Église. Son père, médecin très-célèbre, jouissoit dans sa patrie de la plus haute considération : il étoit médecin du Vice-Légat et de l'hôpital d'Avignon. Il destina son fils à

lui succéder, et dirigea vers ce but toutes ses études.

Le jeune Gastaldy, doué d'un esprit vif, d'un excellent tact, et d'un coup-d'œil observateur, répondit pleinement aux désirs de sa famille: il fut reçu, très-jeune encore, docteur dans l'Université de Médecine de Montpellier, qui a donné tant de grands praticiens à l'Europe, et vint achever de se former à Paris, où il suivit les cours des hommes les plus fameux alors, et même la médecine clinique, sous les auspices de M. Verdelhan, premier médecin du prince de Condé, qui jouissoit alors d'une grande réputation. Son père ne tarda pas à le rappeler à Avignon, le fit nommer son adjoint, et par une mort prématurée, le laissa premier médecin de l'hôpital, dans un âge où tant d'autres sont à peine gradués.

Le jeune Gastaldy n'en sentit que mieux toute la plénitude de ses devoirs: il s'y livra sans réserve, et succéda bientôt à la confiance de son père, comme il avoit succédé à ses places.

Une épidémie qui se manifesta à Villeneuve-lès-Avignon, lui fournit

bientôt une nouvelle occasion de se distinguer : il y fut appelé, et en fort peu de jours l'épidémie disparut. Le Roi récompensa son zèle en le nommant médecin de l'hôpital de Villeneuve ; et lorsqu'Avignon passa sous la domination de Louis XV, et que l'hôpital civil fut transformé en hôpital militaire, M. Gastaldy continua d'en être le premier médecin.

Le duc de Cumberland, frère du Roi d'Angleterre, étant venu dans ce beau climat avec une santé infiniment délabrée, en sortit, grâces aux soins du docteur Gastaldy, parfaitement rétabli ; il le nomma, par reconnoissance, son Médecin consultant, et la Société Royale de Médecine, à laquelle il fit passer beaucoup d'excellens Mémoires, ne tarda pas à l'honorer du titre de son Correspondant.

Sans la Révolution, qui, dès ses premières explosions, mit tout le Midi, et surtout le Comtat Venaissin, en feu, M. Gastaldy n'auroit jamais songé à quitter Avignon : il y étoit considéré, honoré, chéri, vivant dans la meilleure compagnie, tenant une excellente maison, et

jouissant noblement d'une fortune assez considérable, et acquise par ses longs travaux. Le 14 juillet 1789 vint renverser tout ce bonheur; il fallut fuir sous peine de la vie, et racheter son existence par le sacrifice de son état et de sa fortune.

Il vint d'abord à Paris, d'où il ne tarda pas à se rendre à Londres, où il fut accueilli avec un vif empressement. Il revint ensuite dans la Capitale, résolu de s'y fixer : sa réputation l'y avoit devancé, et il ne tarda pas à s'y former une nombreuse clientelle : c'est ainsi qu'il appeloit ses malades. Une épidémie très-alarmante se manifesta, vers l'an 4, à Vernon. Le Gouvernement d'alors se ressouvint des services que M. Gastaldy avoit rendus autrefois en pareille circonstance : il y fut envoyé, se rendit maître en très-peu de temps de la contagion; et par des moyens aussi beaux que simples et ingénieux, il fit entièrement disparoître un mal qui, avant son arrivée, moissonnoit de quinze à vingt victimes par jour.

Il n'entre pas dans notre plan de faire ici l'histoire médicale de M. Gas-

taldy : nous laissons à ses savans confrères le soin de célébrer ce tact admirable, qui rendoit son pronostic si sûr, cette attention toujours continuelle de consulter sans cesse la Nature, et de préférer les remèdes les plus simples; cette longue pratique qui rendoit son coup-d'œil si certain, qui le faisoit aller dès le principe à la source du mal, et qui le déterminoit à lui opposer dès l'abord des armes puissantes : bien différent en cela de ces médecins tâtonneurs, praticiens timides, qui raisonnent alors qu'il faut agir, et qui ayant laissé le mal devenir le plus fort, ont perdu, par leur inertie, le moyen le plus sûr de le combattre et d'en triompher.

Un grand nombre de cures vraiment surprenantes, la confiance illimitée des plus hautes classes de la société, enfin une considération devenue générale, et qui s'accroissoit encore chaque jour, parlent plus en faveur de M. Gastaldy, que tout ce que nous pourrions ajouter ici.

Il étoit depuis plus de dix ans Médecin en chef de l'Hospice de Charenton, qui renferme tant

d'aliénés, surtout depuis une Révolution, qui a fait perdre, tourner et couper tant de têtes ; et l'on peut dire qu'il a déployé dans cette place des talens inconnus jusqu'à lui, puisqu'il est parvenu à rendre la raison à un grand nombre de ces infortunés, regardés jusqu'à ce jour comme incurables. Son esprit observateur, et l'emploi des moyens moraux sagement combinés, ont plus servi le docteur Gastaldy dans ces cures admirables, que tous les secours de la pharmacie.

Si le docteur Gastaldy n'eût été qu'un grand médecin, il n'auroit pas droit d'occuper une place dans cette Nécrologie : car ses confrères sont en général plutôt de gros mangeurs, que de véritables Gourmands ; mais la Nature l'avoit pourvu d'une finesse d'organes, qu'il a conservée jusqu'à sa mort telle, que bien des jeunes gens la lui auroient enviée. Nous n'avons connu personne dont le palais fût doué d'un tact plus sûr, plus délicat et plus infaillible. Il mangeoit très-posément, et ne restoit jamais moins de quatre heures à

table ; mais ces quatre heures étoient si utilement employées pour les progrès de l'art, que l'on n'étoit jamais tenté d'accuser de lenteur, cette profondeur de réflexion. Aussi les opinions du docteur Gastaldy faisoient-elles loi sur cette matière. Dès qu'il avoit prononcé sur quelque partie que ce fût de l'art alimentaire, personne n'osoit en appeler : son avis seul formoit l'arrêt; et si l'on parvient jamais à former un recueil de ses décisions, ce sera le premier Code Gourmand du siècle.

Depuis long-temps nous l'avions élu, d'une voix unanime, Président perpétuel de notre Jury dégustateur, dont lui-même avoit organisé les séances tous les mardis de chaque semaine. Il en remplissoit les fonctions avec autant de régularité que ses occupations pouvoient le lui permettre; et son tact étoit si sûr et si juste, que jamais on n'est revenu sur ses décisions. Les autres Jurés avoient même un tel respect pour elles, que dans les dégustations importantes, ils aimoient mieux s'abstenir de prononcer, que de prononcer en son absence. Cela néces-

sitoit, de la part des artistes, une seconde Légitimation ; mais ils étoient bien dédommagés de ce sacrifice, lorsqu'ils obtenoient son suffrage.

M. Gastaldy portoit cette finesse de tact, qui ne se retrouvera peut-être jamais chez aucun dégustateur, sur toutes les parties de l'art alimentaire, sans aucune exception : viandes rôties, ragoûts, poissons, pâtisseries, entremets, volaille, gibier, il passoit tout en revue, sans se tromper sur rien ; et son palais étoit aussi frais au dessert qu'avant la soupe. Il ne dédaignoit même aucune espèce de friandise, et savoit également les apprécier.

La partie des vins ne lui étoit pas moins familière que celle des victuailles ; et l'on ne trouvera pas de long-temps un Gourmet aussi bon appréciateur des produits de nos meilleurs vignobles. Il faisoit également grand cas du punch, du Vin naptial et des liqueurs ; et plus d'un distillateur lui doit d'excellens conseils (1).

---

(1) Il faisoit surtout un cas particulier de M. Tanrade, qu'il aimoit tendrement,

Le docteur Gastaldy appliquoit ces principes d'hygiène à la table, de manière à donner aux convives observateurs, d'excellentes leçons : on ne craignoit pas de s'égarer en choisissant le morceau qu'il avoit préféré : c'étoit toujours le plus sain comme le meilleur. Il évitoit surtout la graisse et les corps gras, comme nuisibles à la digestion ; mais il faisoit un très-grand usage du café, et il étoit parvenu à éloigner ses accès de goutte, en en prenant beaucoup et souvent.

Constitué vigoureusement, faisant chaque jour beaucoup d'exercice, doué d'un caractère très-gai, quoique sensible, et possédant cette juste dose de philosophie qui rend heureux soi-même et les autres, tout sembloit promettre au docteur Gastaldy une très-longue carrière. Il avoit atteint sans aucune infirmité, sa soixante-quatrième année, lorsque le jour même qu'il avoit présidé à l'opération faite par M. Forlenze, célèbre oculiste, à S. Ex. M. Portalis, Ministre

---

et qu'il n'a pas peu contribué à faire connoître.

des Cultes, dont il étoit le médecin ordinaire, il fut soudainement frappé d'une attaque d'apoplexie. Comme c'étoit au milieu de la nuit, il resta long-temps sans secours. Cependant ceux qui lui furent administrés le matin par le docteur Jeanroy, son ami, le rappelèrent à la vie, et bientôt après à la santé : heureux s'il avoit moins compté sur elle ! Mais rendu à l'exercice de sa profession, il se crut de même en état de pouvoir reprendre celui de ses fonctions dégustatrices ; et malgré la parole qu'il nous avoit donnée d'être deux mois sans manger dehors, il reprit le cours de ses dîners en ville. Celui qu'il fit le vendredi 20 décembre, chez S. Em. Monseigneur le cardinal De Belloy, Archevêque de Paris, fut, hélas ! le dernier. Il se servoit, pour la troisième fois, d'un excellent plat de saumon, qu'un hasard, heureux dans tout autre temps, mais bien funeste dans cette circonstance, avoit placé devant lui, lorsque le Prélat qui s'en aperçut, le reprit tendrement de son imprudence, et fit enlever ce sujet de convoitise... Mais hélas ! il étoit trop tard. Ren-

tré chez lui, il perdit connoissance : avant que M. Jeanroy pût arriver, on ne lui administra, au lieu d'émétique, que des palliatifs insignifians ; et la mort qui avoit sur lui tant d'injures à venger, ne se dessaisit plus de sa proie. Il expira le dimanche suivant, 22 décembre, et fut inhumé le lendemain à St-Eustache.

Tel fut la triste fin du Gourmand et du Gourmet le plus éclairé qu'ait jamais produit la Médecine. Aussi bon père qu'il avoit été bon fils et bon époux, tendre ami, homme franc, sincère, généreux, compatissant et désintéressé, il sut réunir à l'exercice de toutes les vertus sociales, les talens les plus distingués, et le tour d'esprit le plus aimable. La douceur de ses mœurs, l'égalité de son caractère, l'étendue, la variété de ses connoissances rendoient sa société singulièrement recherchée. Il emporte l'estime de tous ceux qui l'ont connu, la reconnoissance de tous ses malades, et les regrets de tous ses amis. Sa fille, qu'il aimoit si tendrement, sera long-temps inconsolable de sa perte, et le Jury

dégustateur, qui s'étoit fait de vivre sous ses lois une si douce habitude, le pleurera éternellement : il n'a pas même l'espoir de pouvoir jamais le remplacer (1).

Si du meilleur monde qu'il habite, il jette un regard sur cette terre qu'il honora par soixante ans de travaux utiles et de vertus recommandables, il verra combien il y laisse de regrets ; ce coup-d'œil sera pour son ame aimante et sensible, une espèce de jouissance, comme l'idée seule en devient ici pour nous une sorte de consolation.

---

(1) Tout nous porte à croire que la place de Président du Jury dégustateur sera long-temps vacante. Peut-être même ne seroit-elle jamais remplie, si on exigeoit dans le successeur tous les talens de celui que nous pleurons. Au reste, le concours est ouvert, et tous ceux qui se sentiront dignes, sinon de remplacer, au moins de succéder au Docteur Gastaldy, peuvent faire valoir leurs prétentions, et mettre leurs titres en évidence.

POÉSIES GOURMANDES.

Eloge d'un illustre Gourmand; *Chanson* sur l'Air :

Si Dorilas n'en parloit guère ;
Si Dorilas n'en parloit pas.

Eh ! *vivat* Monsieur D....... !
A table il faut le couronner.
Que par toute terre on l'accueille ;
Qu'il ait un splendide dîner !
On peut bien céder la victoire
A son courage, à son bonheur :
N'a-t-il pas, des mains de la Gloire,
Reçu la Fourchette d'honneur (1) ?

Pour lui formons une guirlande
De rouge-gorges, d'ortolans !
De Flore, à sa vertu gourmande
Que serviroient les dons brillans ?

---

(1) Ceci fait allusion à une Anecdote très-connue à Paris. Voyez, au surplus, la dédicace de l'*Almanach des Pauvres Diables*, Paris, Cailleau.

Il lui faut plus solides choses;
Des parfums ne nourrissent pas:
De corbeilles, pleines de roses,
On feroit un mauvais repas.

Des Gourmands reconnu monarque,
Son sceptre est un filet de bœuf:
Qu'en nos fastes son règne marque;
Son appétit est toujours neuf.
Il mange bien, puis mange encore;
On ne le voit jamais cesser:
En sortant de table il dévore,
Toujours prêt à recommencer.

A son palais rien n'en impose;
C'est le plus fin de nos Gourmets:
Avec connoissance de cause,
Il juge des vins et des mets.
Sensuel, oh! comme il déguste
Champagne, Bourgogne et Bordeaux!
Il eût eu plus d'un titre auguste,
Jadis, pour l'ordre des Côteaux.

Sur chair, poissons, fruits et légumes,
Entremets sucrés et de four,
Gibier à poils, gibier à plumes,
Il prononce sans nul retour.

C'est le premier homme de France ;
Il a le meilleur estomach ;
Et des Gourmands par excellence :
Roi l'a proclamé l'*Almanach.*

Il parle bien de tous les livres,
De plus d'un ouvrage inédit ;
De même que sur tous les vivres
Il se montre aimable érudit.
Il plaît, il charme dans le monde,
Bien avec le Grand, le petit :
En traits fins d'esprit il abonde,
Comme en ressources d'appétit.

D........ à bedaine immense,
La grande beauté d'un Chinois,
Je me vois réduit au silence ;
A tes vertus manque ma voix.
Permets que je la désenroue
Par un repas fin et léger :
S'il est juste que je te loue,
Il est plus juste de manger.

Envoi *de cette* Chanson *à l'Auteur de l'Almanach des Gourmands.*

O couplets composés à table,
Entre Bacchus et vingt bons plats,

Chantés par maint convive aimable,
Tous ayant palais délicats ;
Que L..... (et je l'en prie)
A vous veuille s'intéresser ;
Et bientôt au livre de vie,
Ait le désir de vous placer.

Par *M. de M. Saint-Just.*

C'est à regret que, poursuivis par le temps et restreints par l'espace, nous nous voyons contraints de nous arrêter ici, et de renvoyer à notre cinquième Année plusieurs articles intéressans que nous nous proposions d'insérer dans celle-ci : tels qu'une Dissertation sur les Cristaux, considérés relativement au service manducatoire ; notre Correspondance Gourmande, qui renfermoit des vues neuves et des matériaux précieux, surtout ceux fournis par M. Hervet, ancien militaire, auquel nous en témoignons ici notre reconnoissance et nos regrets ; un chapitre assez profond sur le Petit-Four ; un petit Traité de Politesse gourmande ; une Dissertation sur l'Horlogerie, considérée dans ses rapports avec la table ; des vues nouvelles sur la Géographie Gourmande de l'Empire français ; un

article sur le Vin blanc de Migneaux; un Traité sur le Pain d'épice; une Description des Calorifères salubres, de M. F. Ollivier (rue de la Roquette), invention tout à la fois précieuse pour la société, l'économie domestique et la gourmandise, et que l'on ne sauroit trop encourager; enfin un chapitre sur le Thé, article très-propre par lui-même à terminer un livre alimentaire, etc. etc.

On voit donc que si nous bornons ici notre carrière annuelle, ce n'est pas faute de matériaux, et si nous en faisons l'observation, c'est afin de rassurer ceux de nos Lecteurs qui, à chaque renouvellement d'année, se mettent fort en peine de la tâche que nous avons à remplir, et ne peuvent deviner où nous trouverons des matériaux pour composer l'Almanach qu'ils attendent. Nous voulons bien leur apprendre que la Gourmandise est un livre immense, sans cesse ouvert à quiconque y sait lire, dont les pages offrent une suite de tableaux mobiles, et dont l'horison s'étend à perte de vue. Ce livre, depuis long-temps l'objet de nos études et de nos méditations, nous four-

nira long-temps encore les moyens d'être agréables au Public. Nous marchons dans une carrière que peu d'Hommes de Lettres sont tentés de parcourir, car elle offre beaucoup plus d'indigestions que de lauriers. Dès les premiers pas que nous y avons faits, nous avons mis de côté toute espèce d'amour-propre littéraire pour nous consacrer exclusivement à des fonctions purement animales. Heureux si un tel sacrifice, qui n'est pas très-commun chez les Auteurs, peut nous mériter de plus en plus l'indulgence du Public ! Nous serons amplement dédommagés de toutes nos abnégations, s'il continue de fêter avec autant d'appétit qu'il l'a fait jusqu'à ce jour, les mets que nous ne nous lasserons jamais de lui servir.

FIN DE LA QUATRIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE
ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la quatrième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques*.

ACLOCQUE (M.), vinaigr.-distil. Pag. 183
Affranchir tout ce qu'on adresse à l'Auteur (de la nécessité d'), xviij
Aigrefeuille (M. d'), cité, v
Alambic Littéraire (l'), annoncé au revers du faux titre.
Amphitryons ruraux (des), 112
Apothicaires, 270
Appert (M.), fabricant de légumes et de fruits en bouteille, 180
Auvrai (M.), fruitier-oranger, 177
Avertissement de l'Auteur sur cette quatrième Année, xj
Avis du Libraire, au revers du faux titre.
Avis important sur ce qu'on adresse à l'Auteur, xviij

Bailly (M.), pâtissier, 202
Barbe d'or (la), magasin de draps, 281
Barbet (M.), restaurateur, 153
Battu (M.), boulanger, renommé pour ses flûtes, 267

Baudouin (M.), propriétaire de l'hôtel de Choiseul, 276
Bazire de Château-Neuf (M.), amateur éclairé des arts, cité, 104
Beauccage (Madame), tripière, 269
Beauvilliers (M.), restaurateur, 146
Belmont (Madame Henry-), 287
Bénaud (M.), pâtissier, 193
Bénaud (M.), cité, 70, 194
Berger (M.), restaurateur, 153
Berly (M.), restaurat. et limonadier, 145
Berthellemot (M.), confiseur, 238
Berthellemot (M.), cité, 288
Berthellemot (M.), comparé à l'archevêque de Grenade, 242
Berthellemot (histoire abrégée de M.), 238 et suiv.
Biennait (M.), rôtisseur, 155
Biennait (M.), cité, 69
Bière anglaise (de la), 170
Billiotte (M.), restaurateur, 145
Biscuit de Flore (le), cité, 242
Biscuits d'Abbeville (des), 108
Biscuits (les) en moule de M. Rouget, cités comme incorruptibles, 289
Biscuits de Flore (des), 288
Blanc-manger (de la difficulté de trouver à Paris de bon), 30
Bœufs (des) d'Auvergne et du Cotentin, 158
Bonbons nouveaux de M. Berthellemot (des), 241
Bonbons nouveaux de M. Duval (des), 234
Bordin (M.), vinaigrier-distillateur, 184
Bordin (M.), cité, 289
Bordin (M.), le fils, élève de M. Vauquelin, cité, 185
Bouchard (M.), confiseur, 242

Bouchers, 158
Bouchon (M.), pâtissier, 196
Bouchon (M.), cité, 70
Bouillerot de St-Ange (M.), brasseur, 179
Boulangers, 266
Bourdeau (M.), confiseur, 243
Brasseurs, 168

Cabaret (M.), vermicellier, 264
Café Anglais (le), 257
Café Conti (le), *ibid.*
Café Corazza (le), 256
Café du Caveau (le), 255
Café Egyptien (le), 257
Café Flamand (le), pour la bière, 259
Café de Foi (le), 255
Café Hardy (le), 258
Café du Mail (le), 259
Café du Midi (le), pour le vin nuptial, *ibid.*
Café des Mille Colonnes (le), 257
Café Peyron (le), *ibid.*
Café Procope (l'ancien); *v.* Café Zoppi, *ibid.*
Café Tortoni (le), 257
Café Vautour (le), 259
Café Zoppi (le), 257
Cahier (Mad. la veuve), boulangère à Saint-Germain-en-Laye, 102
Cailhava (M.), de l'Institut, cité, 193
Caillot (M.), charcutier, 164
Calorifères salubres de M. Ollivier (les), indiqués, 309
Carchi (M.), glacier et limonadier, 258
Carné (M.), pâtissier, cité, 202
Caron (M.), vermicellier, 264
Cauchois (M.), pâtis. au Puits-Certain, 192
Censeur dramatique (le), annoncé au revers du faux titre.

Chaix (le) de MM. Bergasse à Marseille, cité, 80
Charcuterie (de la) des marchands de comestibles, 165
Charcuterie (de la) de Paris, 162
Charcuterie (de la) de St-Germain-en-Laye, 99
Charcutiers, 161
Chasse Royale (l'hôtel de la) à Saint-Germain-en-Laye, indiqué, 104
Chat (le) de M. Le Blanc, pâtissier, cité pour sa fidélité, 191
Chevet (M.), march. de comestibles, 209
Chevet (activité de Madame), *ibid.*
Chocolat analeptique (le) de M. De Bauve, recommandé, 251
Choisel (Madame), fruitière à St-Germain-en-Laye, indiquée, 100
Citrons (les) de Mad. la veuve Fontaine, cités, 78
Claudon (D.), Relig. Bernardin, cité, 46
Clément (M.), fruitier-oranger, 177
Colladon (M.), de Genève, cité, 93
Comestibles de St-Germain-en-Laye (des), 97
Confiseur (le) moderne, excellent ouvrage, cité et indiqué, 229
Confiseurs, 226
Confitures (les) de M. Tanrade, indiq. 247
Conseils importans donnés aux Amphitryons, 39
Contat (Mlle. Emilie), citée, 38
Corazza (M.), marchand de pâtes et de fromage d'Italie, 264
Corcellet (M.), march. de comestibles, 203
Corps (M.), charcutier, 163
Coup d'avant (le), cité, 75
Coup du milieu (quand il faut servir le), 33

Coupé (M.), crêmier, 260
Coupery (M.), cité, 62
Cours de morale (petit) en caramels, 235
Couteliers, 282
Crême d'absinthe (la) de M. Le Moine, indiquée, 75
Crême de fleurs d'orange au petit-lait (la) de M. Tanrade, citée, 218
Crêmiers, 259
Cuir vernissé (fabrique de), indiquée, 72

Dangers (M.), traiteur, 149
Darras (M.), boucher, 160
DeBauve (M.), fabricant de chocolat, 250
Découvertes nouvelles (de quelques), 283
De Cretot (M. J.-B.), célèbre fabricant de draps de Louviers, cité, 196, 108
DeCretot (entrepôt des draps de la manufacture de M. J.-B.), indiqué, 281
De Cretot (M.), proposé pour modèle à tous les Amphitryons ruraux, 122
De Fays (M.), bon Amphitryon, cité, 271
De Gand (M. Antoine), pâtissier d'Amiens, cité, 197
De Harme (M.), restaurateur, 152
Déjeûners à la Lyonnaise (des), 163
De Laisse (M.), épicier, 262
De Laisse (M.), épicier, cité, 20
De Launey (M.), boucher, 160
De Lormel (M.), pâtissier, 198
Demetrio (M.), distillat. à Zara, cité, 82
Des Jardins (Mlle. Rose), fabricante de biscuits à Abbeville, 109
Des Nœuds (Mad.), march. de poisson, 174
Destor (M.), boulanger, 267
Dieu (Mad.), marchande de marée, 174

Diner notable (d'un) fait chez M. Taillieur, 152
Dissection du rôti (de la), 19
Distillateurs, 211
Distractions à table (de quelques), 10
Donet (M. Lazare), ancien distillateur à Marseille, cité, 79
Donzelle (M.), restaurateur, 151
Dragées à la Vanhove (les), citées, 238
Dragées de Verdun (des), 229
Du Bertret (M.), restaurateur, 151
Dublin (M.), comédien français pensionnaire, cité, 137
Dumont (M.), pâtissier, 203
Durin (Mad. la veuve), confiseur, 244
Du Souchet (M.), confiseur à St-Germain-en-Laye, 100
Duthu (M. Henri), fabric. de chocolat, 247
Duthu (M.), cité, 265
Duval (M.), confiseur, 231
Duval (M.), cité, 71

Eau cordiale (de l') de M. Seche-Haye, de Genève, 95
Eau cordiale (vertus de l'), 94
Eau minérale de Montlignon (l'), citée, 179
Eau de la Seine (l'), laxative et souvent délétère, 53
Eau-de-vie (l') de M. Gabillot, épicier, indiquée, 225
Eaux de Seltz (des), 51
Ecole de boulangerie (l'ancienne), citée, 266
Elixir de Garus blanc (l'), de M. Folloppe, cité 75, indiqué, 272
Eloge d'un illustre Gourmand, chanson, 305
Eloge historique du docteur Gastaldy, 293

Entremets (des), 25
Entrées (des), 1
Entrées de broche (des), 2
Entrées masquées (des), 5
Epiceries anglaises (les) de M. L. Millot, indiquées, 225
Epiciers, 220
Epître dédicatoire à la Société des Mercredis, v
Ether (l'), regardé par M. de Fays comme favorable à la digestion, 271

Fabricans de chocolat, 247
Fabricans de farine de marrons de Lyon, 264
Fabricans de lampes à double courant d'air, 277
Fabricans de légumes et fruits en bouteille, 180
Fabricans de pain d'épice, 262
Fabricans de sirop de punch, 171
Fabrique de fécule (de la), de Bezons, 53
Fanchonnettes (les) de M. Rouget, citées, 287
Fargeon (M.), célèbre parfumeur, 278
Fargeon (M.), cité, 81
Fargeon (M. J. J.), parfumeur et distillateur à Grasse, 80
Fatalot (M.), confiseur à Bar-le-Duc, 107
Fausses pesées (des), 161
Fidèle Berger (le), 230
Filtres (les) de MM. Cuchet et Du Commun, cités, 53
Flanelle de mer (la), indiquée, 280
Flûtes au beurre (les) de M. Rouget, indiquées, 267
Flûtes (des) de la rue Saint-Denis, 267
Foi (feu M.), ancien limonadier, cité, 255
Folloppe (M.), apothicaire, 272

Fontaine (Mad. la veuve), fruitière-orangère, 17
Forlenze (M.), oculiste célèbre, cité, 30
Frères Provençaux (les), restaurateurs, 14
Fréron (sentiment de feu) sur les liqueurs de M. Sauvel, 21
Frescati, 25
Friture (de la), 29
Fromages de crême de Viry (les), cités 20, indiqués, 262
Fromages (des) salés de la Truie qui file, 223
Fruitiers-orangers, 176
Fruits à l'eau-de-vie (les) de M. Guelaud, indiqués, 220
Fruits secs et de carême (des) de la Truie qui file, 222

Gabillot (M.), épicier, 225
Gabillot (M.) le jeune, épicier, 226
Galantines (changement de domicile des), 201
Garron (M.), greffier de la cour d'appel de Riom, cité, 129
Gastaldy (feu M. le docteur), cité, 187, 270, 274
Gâteaux de mille-feuilles (les), indiqués, 31
Gaufres à la flamande (les), indiquées, 265
Gaufres au chocolat (des), 286
Gaufriers, 265
Gavet (M.), coutelier, 282
Gelée d'abricots (la) de M. Henrion, indiquée, 246
Gendron (M.), ancien pâtissier, cité, 199
George (M.), pâtissier-confiseur, 195
George (M.), cité, 70

George (Mad.), marchande de marée, 174
Gobe-Mouches (la société des), citée, 190
Goupil (M.), marchand de poisson, 175
Gourmand (portrait d'un), servant d'enseigne à M. Corcellet, 208
Grand-Cerf (l'hôtel du) à Saint-Germain-en-Laye, indiqué, 104
Grand-Monarque (le), 231
Grand-Monarque (histoire abrégée des malheurs du), 232
Grandin (M.), propriétaire de Tressancourt, cité, 290
Grandin (MM.), frère et neveux, fabricans de draps à Abbeville, cités, 109
Grec (M.), marchand de comestibles, 210
Grenouille (propriétés diététiques de la), 124
Grenouilles de Riom (des), 123
Grignon (M.), restaurateur, 146
Groseilles de Bar (des), 104
Gueland (M.), confiseur et distillat., 220
Guérin (M.), traiteur et restaurateur à Versailles, indiqué, 67
Gueroult (M.), proviseur du Lycée de Charlemagne, cité, 204
Guichard (Mad. la veuve), restaurateur à la Râpée, 149
Guichard (Madame la veuve), citée, 190

Halle (la), 171
Halle à la viande (de la), 158
Haller (M.), très-bon Amphitryon, cité, 38, 65
Hardy (Mad. la veuve), restaurat., 154
Harengs saurs à la Bruxelloise (des), 134
Harengs saurs à la Dublin (les), 137
Haudebourt (M. Baptiste), restaurat., 151

Hémard (M.), fabricant de pain d'épice, 262
Henri (Mad.), tripière, 269
Henrion (M.), confiseur, 244
Henry - Belmont (Madame); *voyez* Belmont (Madame), 287
Hervet (M.), ancien ingénieur militaire, cité, 308
Hocquart (Mad. la veuve), libraire, indiquée pour le sirop de punch de Bruxelles, 93, 171
Hors-d'œuvres (des), 7
Hors-d'œuvres (opinion des vrais Gourmands sur les), 9
Hôtel de Choiseul (l'), 276
Hôtel des Américains (l'), premier magasin de comestibles de Paris, 205
Hôtel des Américains (l'), indiqué, 36
Huile d'orange (de l') de Genève, 95

Impertinence (de l') de quelques garçons marchands ou commis avec le public, xix, 274
Indiens (les), magasin de comestibles et de liqueurs, 211

Jacquet (feu M.), pâtissier céléb., cité, 196
Jambons à la broche (des), 18
Jean (M.), charcutier, 163
Jeanroy (M. le docteur), médecin célèbre, cité, 302
Jolly (M.), marchand de beurre, 173
Jourgniac de Saint-Méard (M.), général des Gobe - Mouches, cité, 190
Journaliste glouton, ingrat, bouffon et bouffi, cité, 201

Jousseran le père (feu M.), limonadier célèbre, cité, 255
Justa (M.), restaurateur, 146

Kotzebue (M. de), écrivain allemand, cité comme plagiaire, 214

Laban (Madame), ancienne crêmière, citée, 259
Labour (M.), négociant, propriétaire de l'hôtel des Américains, 205
Labour (M.), cité, 250
Labour (MM.), neveux, cités, 207
La Forge (M.), ancien pâtissier, 193
La Gille (Madame), marchande de volailles, de beurre et d'œufs, à Saint-Germain-en-Laye, indiquée, 102
Lallemand (M.), marchand de beurre, 173
L'Allouette (M.), rôtisseur, 155
Lambert (Madame), crêmière, 260
Lambert (Madame), citée, 20, 25
Lambert (M.), restaurateur, 146
L'Ange (M.), fabricant de lampes à double courant d'air, 277
Langues fourrées (les) de M. Corps, citées, 286
La Rive (Madame de), citée, 179
Le Blanc (M.), pâtissier, 191
Le Blanc (M.), cité, 70
Le Cocq (M.), bon Amphitryon et propriétaire du château de Chilly, cité, 194, 286, 291
Le Doyen (M.), restaurateur, 151
Le Gacque (M.), restaurateur, 143
Légitimer (de quelle importance il est pour les marchands de se) xx

Le Long (M.), traiteur-restaurateur du Veau qui tète, 150
Le Maoût (M.), apothicaire, chimiste à Saint-Brieux, 187
Le Moine (M.), distillateur, 214
Le Moine (M.), cité, et indiqué pour les vins fins, 36, 71
Le Noir (M.), limonadier-glacier, 256
Le Noir (Madame), très-belle limonadière, *ibid.*
Le Normant (M.), imprimeur, cité, 275
Le Sage (M.), pâtissier, 194
Le Veau (M.), rôtisseur, 155
Limonadiers-glaciers, 253
Liqueurs (l'usage des) devenu général à Paris, 211
Liqueurs de Genève (de quelques), 93
Liqueurs (les) façon des îles, de M. Folloppe, indiquées, 272
Londault (M.), charcutier, 164
Lotissage (du), ou plutôt lotissement, 155

Magasin (le) d'Italie, indiqué pour les pâtes et le Parmesan, 264
Magasins de meubles, 276
Maille et Aclocque (MM.), vinaigriers-distillateurs, 183
Maison de Campagne (la), comédie de Dancourt, citée, 113
Maîtres d'hôtel (des), 39
Malherbe (M.), charcutier, 163
Marasquin (du) et des liqueurs de Grasse, 78
Marasquin (le) de M. Noël Lasserre, cité, 83
Marasquin de Zara (du), 81
Marchandes de fleurs, 178
Marchandes d'herbes et de légumes, 175

Marchandes de marée, 173
Marchands de beurre et d'œufs, ibid.
Marchands de comestibles, 204
Marchands de draps, 280
Marchands et Marchandes de la Halle, 171
Marchands de poisson d'eau douce, 174
Marchands de vins, 165
Marmite perpétuelle (de la), 152
Martignon (M.), épicier en gros, 221
Martin (MM.) et compagnie, vermicelliers, 264
Martin (Mad. la veuve), apothic., 270
Massepains fourrés (des), 285
Masson (M.), charcutier à Saint-Germain-en Laye, 100
Matelotes de la Râpée (des), 149
Mazurier (M.), limonadier-glacier, et officier, 258
Menthe poivrée (la) d'Angleterre, naturalisée à Grasse, 85
Messageries nationales (vexations pratiquées dans les bureaux des), xviij
Michel (M.), tapissier à Saint-Germain-en-Laye, 103
Michel et veuve De Laistre (MM.), vermicelliers, 264
Migneaux, charmante terre de M. De Cretot, citée, 196
Migneaux (joli vin blanc de), cité, 309
Millerant (M.), fabricant de chocolat, 248
Millot (M. Louis), épicier, cité, 170
indiqué, 224
Modestie de M. H. Duthu (de la), 248
Montlignon, charmante retraite de M. De La Rive, dans la vallée de Montmorency, cité, 179

Montre (d'une) souverainement appétissante, 148
Morand (Mad.), rôtisseur, 155
Morillion (M.), excellent cuisinier, chef d'une des trois grandes écoles, indiqué, 28, cité, 30
Moultat (M.), pâtissier, 192
Moutarde aromatique (la) de M. Bordin, citée, 29
Moutarde impériale (de la), 289
Moutarde impériale (la) de M. Bordin, citée, 186
Moutarde (la) de MM. Maille et Acloque, et celle de M. Bordin, citées, 50
Moutarde de M. Le Maoût, de Saint-Brieux, citée et indiquée, 187
Mouton à la serviette (du), 130
Moyen sûr pour vérifier les dragées, 227

Nassau-Weilbourg (obligation qu'ont les Gourmands au prince de), 54
Naudet (M.), restaurateur, 146
Nécrologie Gourmande, 291
Nicolle (M.), restaurateur, 154
Noël (Mad.), marchande de légumes, 175
Noël Lasserre (M.), distillateur, 213

Obligations (des) que les Gourmands ont à la moutarde, 186
Offroy (M.), pâtissier, 202
Oies en daube (les) de M. Dumont, pâtissier, indiquées, 75, citées, 202
Oudard (M.), confiseur, 236
Oudard (détails curieux sur la fabrique et la maison de M.), 236
Oudard (M.), cité, 71

Pain

Pain (combien le) de Paris a dégénéré, 266
Pain d'épice (fabricans de), 262
Parc d'Etretat (le), restaurateur, 148
Parfumeurs, 278
Parmentier (M.), ancien apothicaire-major des Invalides, savant estimable et estimé, cité, 266
Parties de campagne gourmandes (des), 65
Pastilles galantes (des) de M. Bourdeau, successeur de Madame de La Motte, 243
Pastilles du Sérail (des) de M. Fargeon, 280
Pâtes d'Italie (des), 263
Pâtés de bécassines d'Abbeville (les), indiqués, 111
Pâtés de canards d'Amiens (les), indiqués, 197
Pâtés d'esturgeon d'Abbeville (les), indiqués, 111
Pâtés de jambon de Bayonne (les), de M. Le Blanc, cités, 191
Pâtés de marrons glacés (des) de M. Bourdeau, 243
Pâtisseries (diverses) de M. Rouget, citées, 189
Pâtissiers, 187
Patrat (Mademoiselle), actrice du Théâtre Français, citée, 203
Paul (M.), fabricant d'eaux minérales, à Tivoli, cité, 54
Pelletier (Mad. la veuve), apothic., 274
Pelletier-Petit (M.), épicier, 222
Péni (Mad.), fruitière à Saint-Germain-en-Laye 100

Perche de mer (d'une) monstrueuse, 209
Perrier (M.), pâtissier, 200
Perrier (M.), pâtissier, cité comme fabricant de galantines, 69
Perrotin (M.), ancien pâtissier, cité, 204
Petit (M.), marchand de draps, 280
Petite digression sur les dragées, 228
Petite Revue Gourmande, 138
Petits pains (des) du pont Saint-Michel et de la rue Dauphine, 268
Pharmacie gracieuse (de la), 272
Philippe (M.), très-bon cuisinier, cité, 201
Pieds de mouton (les) du Veau qui tète, indiqués, 150
Placet et Beaufranc (MM.), traiteurs à Saint-Germain-en-Laye, indiqués, 98, 101
Plagiats de M. de Kotzebue, dévoilés, 215
Plainchamp (Mad.), marchande de légumes, 1-6
Poésies Gourmandes, 305
Pommes rainettes de Chilly (les), citées, 291
Pommes de Tressancourt (des), 290
Porter (du), 170
Potage (Mad.), marchande de volailles à Saint-Germain-en Laye, 102
Potage à la Camérani (le), cité, 64
Pouard (Mad.), grenetière, notée, 161
Poudre du Sérail (de la) de M. Fargeon, 280
Précautions à prendre (des) pour boire la bière bonne en tout temps, 169

Présidence du Jury dégustateur (la) mise au concours, 304
Président de la Société des Mercredis (éloge du), iv
Prévost (M.), inventeur des Galantines, cité, 204
Prince de Galles (l'hôtel du), à St-Germain-en-Laye, indiqué, 104

Radamel (M.), fabricant de chocolat, 250
Ragondet (M.), fabricant de farine de marrons de Lyon, 264
Raimbault (M.), restaurateur à Versailles, cité, 67
Rat (M.), pâtissier, 197
Rat (M.), cité, 31, 70
Rat (M.), le fils, élève de M. Véry, pour la cuisine, cité, 198
Ratafia (le) de M. Teysseire, de Grenoble, indiqué, 274
Recuites de Provence (des), 19
Recuites (recette inédite pour faire les), 21
Réflexions sur les Cafés de Paris, 253
Relevés (des), 2
Renommée de France (la), 236
Restaurateurs, 142
Rhum de la Jamaïque (le vieux), de M. Noël-Lasserre, cité, 78, 90
Richard (M.), confiseur, cité, 240
Richard (M.), traiteur à Abbeville, indiqué, 111
Riquier (M. Honoré), fabricant de biscuits à Abbeville, noté, 110
Robert (M.), restaurateur, 145

Rocher de Cancale (le), restaurateur, 147
Rochers (des) de M. Rouget, 189
Rochette (M.), opticien, cité comme entreposeur des chocolats analeptiques de M. De Bauve, 251
Rolandeau (Mad.), marchande de comestibles, 211
Rollet (M.), tapissier à St-Germain-en-Laye, indiqué, 103
Rôt (du gros et du petit), 18
Rôti (du), 13
Rôtis anglais (des), 60
Rôtisseurs, 154
Rouget (M.), fils, pâtissier, 187
Rouget (M.), cité, 31, 70, 283, 285, 286, 287, 289
Rousseau (Mad. la veuve), confis., 230
Rousseau (M.), coutelier, 282
Ruche célèbre (d'une) exécutée par M. Rouget, pour la Société des Gobe-Mouches, 190

Sainneville (Madame de), citée, 125, 132
Saint-Ange (M. de), brasseur; *voyez* Bouillerot, 170
Saint-Avi (M.), limonadier à Saint-Germain-en-Laye, 100
St-Germain-en-Laye (du climat de), 97
Saint-Just (M. Mérard de), Homme de Lettres et poète aimable, 308
Saint-Méard (M. de), général des Gobe-Mouches. *Voyez* Jourgniac, 190
Salaisons (les) de la Truie qui file, indiquées, 222

Salmi du Bernardin (du), 45
Salmi du Bernardin (précautions qu'il faut prendre en mangeant le), 61
Salon des Princes (le), indiqué, 154
Sandrin (M.), le père, marchand de Vins en gros, 167
Santerre de la Fontinelle (M.), brasseur, 170
Sauvel (M.), distillateur, 215
Seche-Haye (M.), confiseur et distillateur à Genève, 95
Secrétaire de la Société des Mercredis (éloge du), ix
Sels de Vinaigre (des) de M. Aclocque, 184
Simon (M.), aubergiste à Riom, réputé magicien, 125
Simon (Mad. la veuve), bouchère, 159
Singe-Vert (le), 275
Singe-Vert (le), cité, 72, 114
Sirop de Punch de Bruxelles (du), 89
Sirop de Punch de M. Jolly, de Bruxelles (le), cité, 78
Sirops de M. Tanrade (les divers), cités, indiqués et recommandés, 218
Sirops de vinaigre à la rose, au citron, à la fleur d'orange, etc. de M. Aclocque (les), indiqués, 183
Société des Mercredis (la), citée, v, xvij, 51, 144, 153
Soupes à la Tortue (des), 58
Suc de pommes (du) en tablettes, de M. Bouchard, 243
Sucre de pommes (le) en bâtons, de Madame la veuve Durin, cité, 244
Sujet du Frontispice, au revers du titre.

Sulleaux (M.), pâtissier, 202

Tabletiers, 275
Tablettes (les) de café à la crême, de feu M. Durin, citées, 144
Taigny (M.), pâtissier, 199
Taigny (Madame), pâtissière, citée, 199
Taillieur (M.), marchand de vins fins, 167
Taillieur (M.), restaurateur, 152
Taillieur (M.), cité et indiqué, 36, 71
Talma (Madame), née Vanhove, citée, 239
Tanrade (M.), confiseur, 247
Tanrade (M.), distillateur, 217
Tanrade (M.), cité 90, 300
Tarte à la crême cuite, aux pistaches (d'une), de M. Bénaud, 193
Tartre stibié (de la nécessité de porter toujours sur soi du), 271
Tessé (l'ancien cuisinier de M. le comte de), cité, 28
Têtes de veau du Puits-Certain (des), 191
Thé (le) de M. L. Millot, cité, 78, 90
Thés (des) de M. Louis Millot, 224
Theurlot (M.), marchand de beurre, d'œufs et de fromages, 173
Thorin (M.), épicier, 225
Timballes mignonettes (des), 284
Tisane (de la) de Champagne, 37
Tissidre (M.), ancien limonadier, cité, 259
Tortoni (M.), fabricant de chocolat, 250
Tourtes au rognon de veau (les) de M. Le Blanc, citées, 191
Tripières, 268
Truie qui file (la), 222
Truie qui file (le magasin de la), cité, 18
Tscharner (M. Henri), fabricant de

biscuits d'Abbeville, noté, 110

Vaisselle et couverts d'argent, à louer, 150
Vallée (de la), 154
Van-Robais (MM.), anciens fabricans de draps, à Abbeville, cités, 108
Van-Roosmalen (M.), gaufrier, 265
Vaudeville (le théâtre du), cité, 287
Vaugeois (M.), tabletier, 275
Vauquelin (M.), chimiste célèbre, cité, 185
Veau de Pontoise (du), 158
Veau qui tète (le), restaurateur pour les pieds de mouton, 150
Velours en bouteille, 214
Verdelhan (feu M.), premier médecin du prince de Condé, cité, 294
Vermicelliers, 263
Vermout (le) de M. Taillieur, indiqué, 75
Véry (M.), restaurateur, 142
Véry (M.), cité comme gendre de la Marmite perpétuelle, 153
Véry (MM.), frères, restaurateurs, 146
Viard (M.), charcutier, 164
Vieux Amis (les), 235
Villain (M.), ancien restaurateur, cité, 153
Vin blanc (le) de Migneaux, cité, 309
Vin de Cahors (du), 34
Vin de Champagne (du), 36
Vin de l'Hermitage (du), 36
Vin nuptial (le), indiqué, 259
Vinaigres de table (soixante-cinq espèces de), fabriqués par M. Aclocque, vinaigrier-distillateur et successeur du célèbre Maille, cités, 153

Vinaigres de toilette et de propriétés (les) de M. Aclocque, cités, 181
Vinaigriers et fabricans de Moutarde, 182
Vins blancs d'entremets (des), 35, 36
Vins de Bordeaux (des), 34
Vins de Bourgogne (des), 35
Vins d'entremets (des), 32
Vins de la côte du Rhône (des), 35
Vins du Roussillon (des), *ibid.*

Weilbourg (M. le Prince de Nassau-), possesseur de la source précieuse des Eaux de Seltz, cité, 54

Zoppi (M.), limonadier-glacier, et propriétaire d'un Cabinet littéraire très-fréquenté, 257

Fin de la Table de la quatrième Année de l'Almanach des Gourmands.

OUVRAGES de Madame DE GENLIS*, qui se trouvent chez le même Libraire.*

NOUVEAUTÉS.

MADAME DE MAINTENON, pour servir de suite à l'Histoire de la Duchesse de la Vallière, 1 vol. in-8. 5 f.
— Le même, in-8. papier vélin. 10 f.
— Le même, 2 vol. in-12. 5 f.
LA DUCHESSE DE LA VALLIÈRE, 1 vol. in-8. *septième édition.* 5 f.
— Le même, in-8. pap. vél. 10 f.
— Le même, 2 vol. in-12. *huitième édit.* 4 f.
ALPHONSINE, ou la Tendresse maternelle, 3 vol. in-12. 7 f. 50 c.
— Le même, 2 vol. in-8. 10 f.

ADÈLE et Théodore, in-8. 3 vol. 15 f.
— Le même, in-12. 4 vol. 10 f.
Annales de la Vertu, in-8. 3 vol. 18 f.
— Les mêmes, in-12. 5 vol. 12 f. 50 c.
Chevaliers du Cygne, n. éd. in-8. 3 v. 12 f.
— Les mêmes, in-12. 3 vol. 7 f. 50 s.
Comte de Co[illegible]e, in-12. 2 vol. 3 f. 60 c.
Discours mor[illegible]ux, in-8. 1 vol. 4 f.
— Les mêm[illegible]s, in-12. 1 vol. 2 f.
Herbier m[illegible]l, in-8. 1 vol. 3 f.
— Le mê[illegible] in-12. 1 vol. 2 f.
Leçons [illegible] Gouvernante, in-8. 2 v. 10 f.

Madlle. de Clermont, in-18. 1 v. 1 f. 50 c.
Mères rivales, in-8. 4 vol. 15 f.
— Les mêmes, in-12. 4 vol. 7 f. 50 c.
Monumens religieux, in-8. 1 vol. 3 f. 60 c.
Nouvelle Méthode d'enseignement, in-8. 1 vol. 4 f. 50 c.
— La même, in-12. 1 vol. 2 f. 50 c.
Nouveaux Contes moraux, in-8. 4 v. 24 f.
— Suite, tom. III et IV, in-8. 2 v. 12 f.
— Les mêmes, in-12. 6 vol. 15 f.
— Suite, t. IV, V et VI, in-12. 3 v. 7 f. 50 c.
Nouv. Heures catholiq. in-18. 1 v. 1 f. 20 c.
Petit la Bruyère, in-12. 1 vol. 2 f. 50 c.
Petits Emigrés, in-8. 2 vol. 8 f.
— Les mêmes, in-12. 2 vol. 5 f.
— Les mêmes, 4 vol. in-18. 2 f.
Philosophie chrétienne, in-12. 1 vol. 2 f.
Précis de la Vie pénitente de madame de la Vallière, in-12. 1 vol. 2 f.
Religion (la) considérée comme l'unique base du bonheur et de la véritable philosophie, 2 part. petit in-8. 4 f.
Souvenirs de Félicie, in-12. 1 v. 2 f. 50 c.
Théâtre Saint, 1 vol. in-8. 4 f.
— Le même, 1 vol. in-12. 2 f. 50 c.
Théâtre de Société, in-8. 2 vol. 10 f.
— Le même, in-12. 2 vol. 5 f.
Veillées du Château, in-8. 2 vol. 12 f.
— Les mêmes, in-12. 3 vol. 7 f. 50 c.
Vœux téméraires, in-8. 2 vol. 8 f.
— Les mêmes, in-12. 3 vol. 5 f.

On trouve chez le même Libraire :

Précis de l'Histoire univer[illegible], ou Tableau historique présenta[illegible]s vicissitudes des Nations, leur ag[illegible]ement,